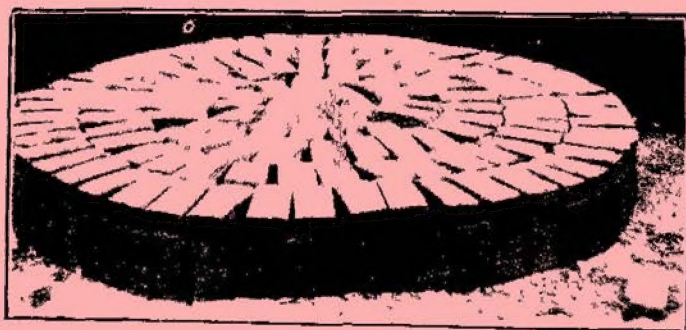


# ଗୁଡ଼ୁଗିନ୍ଦ

ସତ୍ୟ ଶକ୍ତି



ରାୟ ବାହାଦୁର ଇକାଶଚରଣ ପଟ୍ଟନାୟକ

# ଗୃହ ଶିଳ୍ପ

ସଂସ୍କୃତ. ଶିଳ୍ପ

ସମ୍ବିଧାନାୟକ ଭିକାରୀଚରଣ ପଟ୍ଟନାୟକଙ୍କ

ପ୍ରଣୀତ



ପ୍ରଥମ ସଂସ୍କରଣ

ଓଡ଼ିଶା ଗବେଷଣାମଣ୍ଡଳ ଅଧିକାରୀଙ୍କଦ୍ୱାରା

ଉତ୍କଳ ସାହିତ୍ୟ ସମାଜଦ୍ୱାରା

ପ୍ରକାଶିତ ।

୧୯୪୦

# ସରଳ ଖଣ୍ଡ

୨

ସୂଚୀ

ବସ୍ତୁ	ପ୍ରାଣୀକ	ବସ୍ତୁ	ପ୍ରାଣୀକ
ସାରୁନ୍	୧	ଗୋଟା ଅମ୍ଳ	୩୫
କଣ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା	୮	ଅମ୍ଳ ଅମ୍ଳ	୩୫
ଖଇର	୧୧	ଢେଙ୍କା ଅମ୍ଳ ଅମ୍ଳ	୩୫
କଥ	୧୩	ଗୁଡ଼ାମ୍ଳ	୩୬
ଶିଶୁତେଲ	୧୦	ଅନ୍ୟ ପ୍ରକାର ଗୁଡ଼ାମ୍ଳ	୩୬
ସ୍ଫାବକସ (Iron Sulphate)	୧୫	ତେଲୁଲ	୩୬
ସ୍ଫାବକସର ଉପକରଣ ଓ ପରିମାଣ	୧୫	କାଗଜ	୩୭
ଖସ୍‌ଖସ୍ ବା ବେଣାତେର	୧୬	ବରକୋଳ	୩୭
ଖସ୍‌ଖସ୍ ଅତର ତାହା କରବା ପ୍ରଣାଳୀ	୧୮	କୋଳକଳ	୩୭
ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଉପକରଣ	୧୮	ଲଙ୍କାମରତ	୩୮
କେଉଡ଼ା ଅତର	୨୧	ଭିଗର	୩୯
ବକୁଳ, ଚମ୍ପା ଓ ନାଗେଶ୍ଵର ଅତର	୨୨	ମୁରକା	୩୯
କେଉଡ଼ା ଜଳ	୨୩	ପାମ୍ପଡ଼ ତାହା	୪୧
ଅର୍ଦ୍ଧ	୨୩	ମୁଗ ପାମ୍ପଡ଼	୪୧
ହୁଣା	୨୪	ବଡ଼ି	୪୨
ଚୁଆ	୨୫	ଇଟା	୪୪
କ.ଲି	୨୬	ଇଟାପୋଡ଼ା	୪୪
୧୨ ପ୍ରଣାଳୀ	୨୮	ଲଦଉଡ଼ି	୪୬
୨ୟ ପ୍ରଣାଳୀ	୨୯	ରୁମା ପୋଡ଼ିବା ବୁଝି	୪୮
୩ୟ ପ୍ରଣାଳୀ	୨୯	ବୁଝି ଉପରେ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବା ପ୍ରଣାଳୀ	୫୧
୪ର୍ଥ ପ୍ରଣାଳୀ	୩୦	ପ୍ରଥମ ପରସ୍ତ	୫୧
କ୍ଲେଷ୍ଟିକ୍ (Chalk Stick)	୩୩	ଦ୍ଵିତୀୟ ପରସ୍ତ	୫୨
ଫଳର ବ୍ୟବହାର	୩୩	ତୃତୀୟ ପରସ୍ତ	୫୩
ଫଳ ରଖିବାର ଉପାୟ	୩୪	ଚତୁର୍ଥ ଓ ପଞ୍ଚମ ପରସ୍ତ	୫୪
ଅମ୍ଳ	୩୪	ଷଷ୍ଠ ପରସ୍ତ	୫୫
ଅମ୍ଳ	୫୫	ସପ୍ତମ ଓ ଅଷ୍ଟମ ପରସ୍ତ	୫୬

# ଗୃହଣିକା

## ସାଧନ ଖଣ୍ଡ

### ସାବୁନ

ସାବୁନ ବର୍ତ୍ତମାନ ସର୍ବତ୍ର ଗୋଟିଏ ନିତ୍ୟ ବ୍ୟବହାରୀ ଦ୍ରବ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଗଣ୍ୟ । କି ସହର, କି ମଞ୍ଚସଲ ସବୁଠାରେ ଏହାର ବ୍ୟବହାର ଦ୍ରୁତ ଗତିରେ ବଢ଼ୁଅଛି । ସତ୍ତ୍ୱେନିଧି ସାବୁନ ନ ହେଲେ ମଧ୍ୟ ସାଧାରଣ ଲୁଗାଧୁଆ ସାବୁନ ସବୁଠାରେ ଲୋଡ଼ା ହେଉଛି । ଏହି ସାବୁନ ତିଆରି କରିବା ଖୁବ୍ ସହଜ । ସେ ଇଚ୍ଛା ସେ ସହଜରେ ନିଜ ଘରେ ନିଜର ବ୍ୟବହାର ନିମନ୍ତେ ସାବୁନ ତିଆରି କରି ପାରନ୍ତେ । ସେ ଯାହାର ଲୋଡ଼ା ସାବୁନ ତିଆରି କରି ପାରଲେ ସାବୁନ କଣିକାପାଇଁ ଯେତେ ଅର୍ଥ ବ୍ୟୟ କରିବାକୁ ପଡ଼ୁଛି, ତାହା ବହୁତ କମିଯିବ ।

ସାବୁନ ତିଆରି କରିବା ବିଷୟରେ ଭଲ ଭଲ ଭାଷାରେ ଅନେକ ପୁସ୍ତକ ପ୍ରକାଶିତ ହୋଇଅଛି । ତହିଁରେ ସାବୁନ ତିଆରି କରିବାର ନାନାପ୍ରକାର ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହୋଇଅଛି । ଏ ପୁସ୍ତକରେ କେବଳ ସାବୁନ ସମ୍ବନ୍ଧରେ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ସାଧାରଣ ଜ୍ଞାତବ୍ୟ ବିଷୟ ଦିଆଗଲା ଏବଂ ସମସ୍ତଙ୍କର ଆଳ୍ପ ବେଶୀ ଲୋଡ଼ା ଲୁଗାଧୁଆ ସାବୁନ ତିଆରି କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଉଲ୍ଲେଖ କରାଗଲା ।

କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ପ୍ରତ୍ୟେକ ସାବୁନର ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଉପାଦାନ । ଯେତେ ଓଜନର କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଦେବ, ତହିଁର ଦୁଇଗୁଣ ଓ କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ତହିଁରୁ କିଛି ବେଶୀ ଜଳ ଅବଶ୍ୟକ ହେବ । ସାବୁନ ତିଆରିରେ ତେଲ ଆଉ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଉପକରଣ । ତେଲ ଅନେକ ପ୍ରକାରର ମିଳେ । ଭଲ ଭଲ ତେଲ ନିମନ୍ତେ ଭଲ ଭଲ ପରିମାଣରେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଅବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ବଜାରରେ ଭଲ ଭଲ ପ୍ରକାର ଓ ଗୁଣବତ୍ତା କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ମିଳେ । ସାଧାରଣତଃ ୪ ପ୍ରକାରର, ଅର୍ଥାତ୍ ୨୨, ୨୨, ୨୨ ଓ ୨୦ ଏହି ୪ ନମ୍ବରର କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ବଜାରରେ ମିଳେ । ଗୁଣ ଅନୁସାରେ ପରିମାଣରେ କିଛି ୮୨ ବା କିଛି ବେଶୀ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା



ସାବୁନରେ ଲଗାଇବାକୁ ହୁଏ । ନିମ୍ନରେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ାର ଗୁଣ ଅନୁସାରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ତେଲ ନିମନ୍ତେ ଦରକାର କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ାର ପରିମାଣର ତାଲିକା ଶତକଡ଼ା ହିସାବରେ ଦିଆଗଲା ।

ଶହେ ଭାଗ ତେଲରେ କେତେ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ମିଶାଯିବ —

ତେଲର ନାମ	୭୭ନମ୍ବରସୋଡ଼ା	୭୭ନମ୍ବରସୋଡ଼ା	୭୭ନମ୍ବରସୋଡ଼ା	୭୦ ନମ୍ବର ସୋଡ଼ା
ନଡ଼ିଆ ତେଲ	୧୭ ବା ୧୮	୧୭.୫ ବା ୧୮.୫	୧୮.୫ ବା ୧୯.୫	୧୮.୧୨ ବା ୧୯.୧୨
ଚବି	୧୪	୧୪.୪	୧୫	୧୫.୮
ଖସା ତେଲ	୧୩ ବା ୧୪	୧୩.୪ ବା ୧୪.୪	୧୪ ବା ୧୫	୧୪.୪ ବା ୧୫.୮
କଡ଼ା ତେଲ	୧୨ ବା ୧୩	୧୨.୪ ବା ୧୩.୪	୧୨.୧୨ ବା ୧୪	୧୩.୪ ବା ୧୪.୪
ମହୁଳ ତେଲ ବା କଡ଼ା ତେଲ	୧୪	୧୪.୪	୧୫	୧୫.୮
ସୁଲଭା ତେଲ	୧୪	୧୪.୪	୧୫	୧୫.୮
କରଞ୍ଜି ତେଲ	୧୩	୧୩.୪	୧୪	୧୪.୪
ବାଦାମ ତେଲ	୧୪	୧୪.୪	୧୫	୧୫.୮
ଲେମ୍ବୁ ତେଲ	୧୫	—	—	—
କପାସଜି ତେଲ	୧୩	୧୩.୪ ବା ୧୪.୪	୧୪ ବା ୧୫	୧୪.୪ ବା ୧୫.୮
ଝୁଣା	୧୨ ବା ୧୪	୧୨.୪ ବା ୧୪.୪	୧୨.୧୨ ବା ୧୫	୧୩.୪ ବା ୧୫.୮
ଭସି ତେଲ	୧୩ ବା ୧୪	୧୩.୪ ବା ୧୪.୪	୧୪ ବା ୧୫	୧୪.୪ ବା ୧୫.୪

ଉପର ତାଲିକାରେ ଲେଖାଥିବା ତେଲମାନଙ୍କରେ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଆଉ କେତେକ ତେଲରେ ସାବୁନ ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରିବ । ଉପର ତାଲିକାରେ ଲିଖିତ ତେଲମାନଙ୍କରେ ସାବୁନ ତିଆରି କରିବାକୁ ହେଲେ ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ କେଉଁ ତେଲରେ କେତେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ, ତାହା ଏହି ତାଲିକାରୁ ହିସାବ କରି ସ୍ଥିର କରାଯିବ ।

ସାବୁନ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ତେଲରେ ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରେ କିମ୍ବା ଦୁଇ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ତେଲ ଏକାଠି ମିଶାଇ ସେହି ତେଲରେ କିମ୍ବା କେତେକ ତେଲ ଓ କେତେକ ଚବି ବା କେତେକ ତେଲ ଓ କେତେକ ଝୁଣା ଇତ୍ୟାଦି ଭିନ୍ନଭିନ୍ନ ଭାଗରେ ମିଶାଇ ତହିଁରେ ସାବୁନ କରାଯାଇ ପାରେ ।

ଯେବେ ଏକାଧିକ ପ୍ରକାରର ତେଲରେ ଅଥବା ତେଲରେ ଚର୍ବି ଓ ଝୁଣା ମିଶାଇ ସାବୁନ କରବ, ତେବେ ଯେଉଁ ଯେଉଁ ତେଲ, ଝୁଣା ବା ବେ ଏକାଠି ମିଶାଇବ, ସେହିସବୁ ପ୍ରତ୍ୟେକ ପଦାର୍ଥର ପରମାଣୁ ଅନୁସାରେ କାହିଁରେ କେତେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ମିଶାଇବାକୁ ହେବ, ତାହା ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ତାଲିକା ଦେଖି ହୁଏବ କର ପ୍ରଥମେ ଘିର ବରବ । ହୁଏବରେ ମୋଟ ଯେତେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ, ତାକୁ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ସାବୁନ ତିଆରି କରବ ।

ଏକ ସେର ମହୁତେଲ, ଅଥସେର ଚର୍ବି ଓ ଅଥସେର ନଡ଼ିଆତେଲ ମିଶାଇ ସାବୁନ ତିଆରି କରବା ପାଇଁ ୭୭ ନମ୍ବର କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା କେତେ ଲାଗିବ, ତାହାର ହୁଏବ ନମ୍ବରେ ଦେଖାଇ ଦିଆଗଲା ।

ଉପରେ ଥିବା ତାଲିକା ଅନୁସାରେ ମହୁତେଲ ପାଇଁ ଶତକଡ଼ା ୧୪ ଭାଗ, ନଡ଼ିଆତେଲ ପାଇଁ ଶତକଡ଼ା ୧୮ ଭାଗ ଓ ଚର୍ବି ପାଇଁ ଶତକଡ଼ା ୧୪ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଆବଶ୍ୟକ । ଏଠାରେ ତେଲ ଓ ଚର୍ବି ଉଭୟେ ମିଶି ୨ ସେର ନିଆଯାଇଥିବ । ତାହା ମଧ୍ୟରୁ ଦେଖାଯାଉ, ମହୁତେଲ ୧ ସେର ପାଇଁ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା କେତେ ଲାଗିବ ? ଏ ତାଲିକାରେ ଦେଖା ଯଉଅଛି ଯେ, ୧୦୦ ଭାଗ ମହୁତେଲ ପାଇଁ ୧୪ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଦରକାର । ଅତଏବ ସେରେ ମହୁତେଲ ପାଇଁ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ ୨୫ ଛଟାକି, ଅର୍ଥାତ୍ ୨ ଛଟାକି ଓ ଆଉ ୧ ଛଟାକିର

୪ ଭାଗରୁ ଭାଗେ । ଯଥା— $\frac{୧୪}{୧୦୦} \times ୧୫$  ଛଟାକି =  $\frac{୨୧}{୨୫}$  ଛଟାକି । ଏହୁପରି ଶହେଭାଗ ।

ନଡ଼ିଆ ତେଲ ପାଇଁ ୧୮ ଭାଗ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ । ଅତଏବ ଅଥସେର ନଡ଼ିଆତେଲ ପାଇଁ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଲାଗିବ ୫ ଛଟାକିରୁ କିଛି ଅଳ୍ପ । ନଡ଼ିଆତେଲ  $\frac{୧୮}{୧୦୦} \times ୧୫$  ଛଟାକି =  $\frac{୨୭}{୨୫}$  ଛଟାକି ।

ଛଟାକି । ସେହିପରି ଚର୍ବି  $\frac{୧୪}{୧୦୦} \times ୧୫$  ଛଟାକି =  $\frac{୨୧}{୨୫}$  ଛଟାକି ।

$\frac{୨୧}{୨୫} + \frac{୨୭}{୨୫} + \frac{୨୧}{୨୫} = ୪$  ଛଟାକି = କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଯେତେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ତହିଁର ଦୁଇ ଗୁଣ ପାଣି ଆବଶ୍ୟକ । ଏହି ପରମାଣୁରେ ଓଜନ କରି ପ୍ରତ୍ୟେକ ପଦାର୍ଥକୁ ରଖିବ । ପ୍ରଥମେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ାକୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ଦେବ । କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ପାଣିରେ ପଡ଼ିବା ମାତ୍ରେ ପାଣି ଗରମ ହୋଇଯିବ । କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ାକୁ କଦାଚ ହାତରେ ଧରିବ ନାହିଁ । ହାତରେ ତାହା ଲାଗିଲେ ହାତରେ ଫୋଟକା ହୋଇଯାଇ ପାରେ । ଏଣୁ

ଏହାକୁ ସବଦା ସାବଧାନ ହୋଇ କାତବାସନ ବା ଏନାମେଲ୍ (କଲେଇ) ପ୍ରଭୃତି ବାସନରେ ବ୍ୟବହାର କରବ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ମିଶା ପାଣି ଥଣ୍ଡା ହୋଇଯିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା କରବ । ପାଣି ଗରମ ଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ବ୍ୟବହାର କରବ ନାହିଁ ।

ତେଲ ଓ ଚର୍ବି ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଏକାଠି ମିଶାଇ ଦେବ । ଚର୍ବି ଯେବେ ବସି ଯାଇଥିବ, ତେବେ ତାହାକୁ ପ୍ରଥମେ ନିଆଁ ଉପରେ ବସାଇ ଦେଲେ ତାହା ତରଳ ଯିବ । ତତ୍ପରେ ତାହାକୁ ତେଲ ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇବ । ଚର୍ବିକୁ ତେଲ ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇବା ସମୟରେ ଚର୍ବି ମଧ୍ୟ ଥଣ୍ଡା କର ମିଶାଇବ ।

କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାମିଶା ପାଣି ଏବଂ ତେଲ ଓ ଚର୍ବି ପ୍ରଭୃତି ଉତ୍ତମରୂପେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ତେଲ ଓ ଚର୍ବିକୁ ଗୋଟିଏ କରେଇରେ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ପାତ୍ରରେ ରଖି ତହିଁରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ାମିଶା ପାଣି ପକାଇ ଗୋଟିଏ ଚଟୁଦ୍ରାସ୍ କ୍ରମାଗତ ତାକୁ ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । କ୍ରମେ ଏହିପରି ଘାଣ୍ଟୁ ଘାଣ୍ଟୁ କରେଇର ତେଲ ଓ ଚର୍ବି ବହଳ ହୋଇ ଆସିବ । କଷ୍ଟିକ୍ ମିଶାପାଣି ଶେଷ ହୋଇଯିବା ପରେ ମଧ୍ୟ କରେଇରେ ପଦାର୍ଥଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ବସି ଘନ ହେବାପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହିପରି ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ଘନ ହେବାକୁ ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା ସମୟ ଲାଗିବ ।

ଉତ୍ତମରୂପେ ବସିଗଲେ ତାହାକୁ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ଛଅରେ ଭାଲକରି ରଖିଦେବ । ତହିଁ ପରଦିନକୁ ତାହା ଶକ୍ତ ହୋଇ ଯାଇଥିବ । ଶକ୍ତ ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ବାହାର କରି ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ବ୍ୟବହାରର ଉପଯୋଗୀ କରବ । ଅଥବା ପ୍ରଥମରୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଛେଟ ଛେଟ ଛଅରେ ଭାଲ ରଖିଦେଲେ ତାହା ସେହି ଅନୁସାରେ ଶକ୍ତ ହୋଇଯିବ । ବର୍ଷାଦିନରେ ଏହା ସହଜରେ ଟାଣ ହୁଏ ନାହିଁ । ତେଣୁ ଟାଣ କରିବାପାଇଁ ତହିଁରେ କିଛି ଭୂନ ମିଶାଇବାକୁ ପଡ଼େ ।

ଯେବେ ସାବୁନରେ କୌଣସି ରଙ୍ଗ ବା ସୁଗନ୍ଧ ପଦାର୍ଥ ମିଶାଇବାକୁ ଇଚ୍ଛା କର, ତେବେ ଯେତେବେଳେ ସାବୁନ ଘଣ୍ଟାଯାଇ ବହଳ ହୋଇ ଆସୁଥାଏ, ସେହି ସମୟରେ ତହିଁରେ ରଙ୍ଗ ବା ସୁଗନ୍ଧ ପଦାର୍ଥ ମିଶାଇ ପାର ।

ବଡ଼ସ୍ ସକାଶେ ଯେଉଁମାନେ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି, ସେମାନେ ଏହି ସମୟରେ ସାବୁନ ସଙ୍ଗେ ସାବୁନ ପଥର (Soap Stone) ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତି । ସାବୁନରେ ସାବୁନ ପଥର (Soap stone) ମିଶାଇଲେ ସାବୁନର ଓଜନ ବୃଦ୍ଧି ହୁଏ, ମାତ୍ର ଗୁଣର କୌଣସି ପାର୍ଥକ୍ୟ ଘଟେ ନାହିଁ । ୨୪ ଘଣ୍ଟା ପରେ ସାଧାରଣତଃ ସାବୁନଗୁଡ଼ିକ କଟାଯାଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ନିତାନ୍ତ ପଟରେ ୧୦ ଦିନ ନ ଗଲେ ସାବୁନ ବ୍ୟବହାରର ଉପଯୁକ୍ତ ହୁଏ ନାହିଁ ।

ସାବୁନ ତିଆରି କରିବାର ଏହା ଗୋଟିଏ ସହଜ ପ୍ରଣାଳୀ । ଏହାକୁ ଅଣ୍ଡା ପ୍ରଣାଳୀ କହନ୍ତି ।

ସାବୁନ ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ମଧ୍ୟ କରାଯାଏ । ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ତେଲ କରେଇକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ତାହା ନିଆଁରେ ବସିଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତହିଁରେ ଅସ୍ତେ ଅସ୍ତେ କଣ୍ଠିକ ସୋଡ଼ା ମିଶାଯାଣି ଭାଲ ସାବୁନ ତିଆରି କରିବାକୁ ହେବ । ନିମ୍ନରେ ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସାବୁନ ତିଆରିର ଗୋଟିଏ ଉଦାହରଣ ଦିଆଗଲା :—

ମହୁଲତେଲ ସେ ୧ ର  
ନଡ଼ିଆତେଲ ସେ ୦ ୩  
ଜଡ଼ାତେଲ ସେ ୦ ।

ଏଥି ନିମନ୍ତେ କଣ୍ଠିକ ସୋଡ଼ା ଆବଶ୍ୟକ :—

ମହୁଲତେଲ ୧ ସେର କୁ ୨ ୨୫ ଛଟାକ । ନଡ଼ିଆତେଲ  
ସେ ୦ ୩ କୁ ୨ ୨୫ ଛଟାକ । ଜଡ଼ାତେଲ ସେ ୦ । କୁ  
୨ ୨୫ ଛଟାକ । ମୋଟ ପ୍ରାୟ ସେ ୦ ୮ ଛଟାକ ।

କଣ୍ଠିକ ସୋଡ଼ା ସେ ୦ ୮ ଛଟାକକୁ ୨ ସେର ପାଣିରେ ପକାଇଦେବ । ତାହା ପାଣିରେ ପଡ଼ିବାପାଣି ମିଳାଇଯିବ ଏବଂ ପାଣି ଗରମ ହୋଇଯିବ । କିନ୍ତୁ ତାହାକୁ ରଖିଦେଲେ କିଛି ସମୟ ପରେ ତାହା ଅଣ୍ଡା ହୋଇଯିବ ।

ଏଥର ତେଲ ତିନିଗୋଟିକୁ ଏକାଠି ମିଶାଇ ଗୋଟିଏ କରେଇରେ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ କଣ୍ଠିକ ପାଣି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ତହିଁରେ ଭାଲ ତାହାକୁ ବରଦର ଗୋଳାଇବ । ଏହି ପାଣି ଦେଉଁ ଦେଉଁ ଯେବେ କଣ୍ଠିକ ତହିଁରେ ନ ମିଶି ବେଶୀ ହୋଇ ସେଥିରୁ ଉତ୍ତରବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରେ ତେବେ କିଛି ଖାଲି ପାଣି ପକାଇ ତାହାକୁ ଗୋଳାଇବ । ପୁରୁଣା ସାବୁନ ଥିଲେ ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ିକ୍ ଏହି ସମୟରେ ତହିଁରେ ପକାଇ ଗୋଳାଇ ଦେବ । କଣ୍ଠିକ ସୋଡ଼ାର ପାଣି ଦେଇ ସାରି ଦେଖିବ, ତାହାକୁ ଚକ୍ରରେ ଉଠାଇଲେ ତାହା ତାର ପରି ହୋଇ ପଡ଼ିବ ଏବଂ ସେହି ତାରର ମଧ୍ୟଭାଗ ଶୁଦ୍ଧ ଦେଖାଯିବ ।

ଜଳ ଅଂଶ ଅଧିକ ଥିଲେ ତହିଁରେ କିଛିତ୍ ଲୁଣ ବା ଅଳ୍ପ କଣ୍ଠିକ ଦେଲେ ତାହା ଛେନା ପରି ଛଣ୍ଡି ଯିବ । ଯେବେ ରଞ୍ଜନ ଦେବାକୁ ଇଚ୍ଛା କର, ତେବେ କଣ୍ଠିକ ଦେଇ ଛଣ୍ଡାଇବ । ନ ହେଲେ ଲୁଣ ଦେଇ ଛଣ୍ଡାଇବ । ଲୁଣ ଦେଇ ଛଣ୍ଡାଇ ଦେଲେ ଛଣ୍ଡିଯିବା ପରେ ଅସ୍ତେ ଅସ୍ତେ



ଜାଲ ଦେଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଦାନା ପରି ହୋଇ ଫଳପ୍ରାପ୍ତ । ଦାନା ଦାନା ହୋଇ ଫଳିବା ପରି ତହିଁରୁ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରିଦେବା ଆବଶ୍ୟକ । ସେଥିପାଇଁ ତାହାକୁ ଚୂର୍ଣ୍ଣିରୁ ଓଢ଼ାଇ ୨୩ ଘଣ୍ଟା ରଖିଦେବ । ତାହା ପରେ ଏକ ପାଖରୁ କାଟି ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ନିଗାଡ଼ି ଦେବ । ପାଣି ବାହାରିଗଲେ ପୁନଃପୁ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ ।

ପୁନଶ୍ଚ ତାର ପରି ପଡ଼ିବା ଅବସ୍ଥା ହେଲେ ତାକୁ ଛଅରେ ଭାଲିବ । ଯେବେ କଷ୍ଟିକ ଦେଇ ଛଣ୍ଡାଇ ଆଅ ତେବେ କଷ୍ଟିକର ରାଗକୁ ନାଶ କରିବା ପାଇଁ କିଛି ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଅଥବା ଆଉ କିଛି ତେଲ ଦେବ । କଷ୍ଟିକର ରାଗ ମରିଅଛି କି ନା ତାହା ଜାଣିବାପାଇଁ ତହିଁରୁ ଟିକିଏ ଜିରରେ ଲଗାଇଦେବ । ଯେବେ ଜିରକୁ ଗୁଡ଼ିକର ଲାଗିବ, ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ କଷ୍ଟିକର ରାଗ ମରି ନାହିଁ । ତେତେବେଳେ ସୋଡ଼ା ବା ତେଲ ଦେବ । କଷ୍ଟିକର ରାଗ ମରିଯାଇ ତାର ପରି ପଡ଼ୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଛଅରେ ଭାଲିବ ।

କୌଣସି ରଙ୍ଗ ବା ସୁଗନ୍ଧ ପଦାର୍ଥ ଦେବାକୁ ହେଲେ ଏହି ତାର ପରି ପଡ଼ୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତାହାଦେଇ ଗୋଳାଇବ ଏବଂ ତା ପରେ ଛଅରେ ଭାଲିବ । ରଞ୍ଜନ ଦେବାକୁ ହେଲେ ରଞ୍ଜନକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚୁର ତାକୁ ଖଣ୍ଡିଏ ସରୁକନା ଦ୍ଵାରା ଖଲି ଫାଇବ । ସେହି ଚୂର୍ଣ୍ଣକୁ ଏହି ତାର ପରି ପଡ଼ୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଏଥିରେ ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଘାଣ୍ଟିବ । ଏଥର ପୁଣ୍ୟପରି ଚିତୁରେ ଟେକିଲେ ଯେତେବେଳେ ତାରପରି ପଡ଼ିବା ଅବସ୍ଥା ଆସିବ, ସେତେବେଳେ ନିଆଁରୁ ଓଢ଼ାଇ ରଖିଦେବ । ୮।୧୦ ଘଣ୍ଟା ପରେ ତାହାକୁ କାଟିବ । ତାହା ତଳେ କୌଣସି ମଇଳା ବସିଥିବାର ଦେଖିଲେ ମଇଳାଗୁଡ଼ିକ ତାହାଠାରୁ ବାହାର କରିଦେବ । ପୁନଃପୁ କିଛି କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ଓ ପାଣି ଦେଇ ତାହାକୁ ଭରିଲ କରିବ । ୧ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଗୋଟିଏ ଜାଲି ଚିତୁରେ ସାବୁନଗୁଡ଼ିକ ଛଣି ନେଇ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଧୋଇ ଦେବ । ପୁନଃପୁ ତାହାକୁ ଗରମ କରିବ । କଷ୍ଟିକର ରାଗ ନଷ୍ଟ କରିବାପାଇଁ କିଛି ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଏବଂ ତେଲ ଓ ସଲଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric Acid) ଦେବ । ତା ପରେ ଚିତୁରେ ଟେକିଲେ ଯେବେ ତାରପରି ପଡ଼ିବା ଅବସ୍ଥାକୁ ଆସିଥିବ, ତେବେ କିଛିତ ନାଇଟ୍ରୋ ବେଞ୍ଜୋଇନ୍ (Nitro Benzoin) ଦେଇ ଛଅରେ ଭାଲିବ । ଏସିଡ୍ ଆଦି ବ୍ୟବହାର କରିବା ସାଧାରଣତଃ ସମସ୍ତଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ସୁବିଧାଜନକ ନୁହେଁ । ଟିକିଏ ଅଭ୍ୟାସ ନ ହେଲେ ଏହାସବୁ ବ୍ୟବହାର କରିବା କଠିନ ହେବ । ନିମ୍ନରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆଗଲା । ତାହାକୁ ଅଧା ଅଣ୍ଡା ଓ ଅଧା ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀ କୁହାଯାଇ ପାରେ ।

ପୁଲ୍ଲଙ୍ଗ ତେଲ ସେ ୧ ର	}	ଏଥିରେ ପୁରା ଲୁଣିତ ତାଲିକାର ହସାବ
ନଡ଼ିଆତେଲ ସେ ୦ ୩		ଅନ୍ତସାରେ ମୋଟରେ ୫ ଛଟାକ କଣ୍ଡିକ
ଜଡ଼ାତେଲ ସେ ୦ ।		ସୋଡା ଲୁଗିବ ।

ପ୍ରଥମେ ଏହି ତେଲଗୁଡ଼ିକ ଏକାଠି ମିଶାଇ ଗୋଟିଏ କରେଇରେ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଦେବ । କଣ୍ଡିକ ସୋଡ଼ା ୫ ଛଟାକରେ ତହିଁର ୧ ଗୁଣ ପାଣି ମିଶାଇ ତାହାକୁ ପୁରୁ ରଖିଦେଇଥିଲେ ଏହି ପାଣି ଥଣ୍ଡାହୋଇ ରହିଥିବ । କରେଇରେ ଗରମ ହେଉଥିବା ତେଲରେ ଏହି ଥଣ୍ଡା କଣ୍ଡିକ ପାଣିକୁ ଏକାବେଳକେ ଭାଲିଦେଇ ତାହାକୁ ଶୁଷ୍କ ଘାଣ୍ଟିବ । ଦେଖିବ, ଯେତେବେଳେ ତାହା ବହଳ ହୋଇ ବସି ଆସିବ ଏବଂ ଛେଦା ଛେଦା ହୋଇ ପଡ଼ିବ ତେତେବେଳେ ତହିଁରେ ଯେବେ କିଛି ରଙ୍ଗ ବା ସୁଗନ୍ଧ ପଦାର୍ଥ ଦେବାକୁ ଥାଏ ତାହା ପକାଇ ଦେବ । ସାବୁନ୍ ପଥର ( Soap stone ) ପକାଇବାର ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ତାହା ଏହି ସମୟରେ ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଘାଣ୍ଟିବ । ଘନ ହୋଇଗଲେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଛାଞ୍ଚରେ ଭାଲିବ । ତାହା-ନ ହେଲେ ଏହା ଶୀଘ୍ର ବସିଯାଇ କଠିନ ହୋଇଯିବ ।

ସାବୁନରେ ଯେ ସବୁ ଖାଦ୍ୟ ଦିଆଯାଏ, ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ସାବୁନ ପଥର (Soapstone) ସଙ୍ଗେ ଉତ୍ତମ । ଥଣ୍ଡା ପ୍ରଣାଳୀରେ ସାବୁନ କଲେ ତହିଁରେ ୧ ସେରରେ ଏକପାଞ୍ଚ ଖାଦ୍ୟ ଦିଆଯାଇ ପାରେ । ଅଥେ ଥଣ୍ଡା ଏବଂ ଅଥେ ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସାବୁନ କଲେ ୧ ସେରରେ ୫ ଛଟାକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ଦିଆଯାଇ ପାରିବ ।

ସାବୁନରେ କାବୋଲିକୁ ଏସିଡ୍ ବା ନିମ୍ନ ଏସେନ୍ସ ଦେବାକୁ ହେଲେ ଛାଞ୍ଚରେ ଭାଲିବା ପୁର୍ବେ ସେହି ଏସିଡ୍ ବା ଏସେନ୍ସ ଶତକଡ଼ା ୫ ଭାଗ ପରମାଣୁରେ ପକାଇବ ଅର୍ଥାତ୍ ଯେତେ ସାବୁନ ହୋଇଥିବ ତହିଁରେ ୧୦୦ ଭାଗରୁ ୫ ଭାଗ ପକାଇବ । ଅନ୍ୟ କୌଣସି ବାସନା ତେଲ ବା ସୁଗନ୍ଧ ଦ୍ରବ୍ୟ ଦେବାକୁ ହେଲେ ସାବୁନକୁ ଛାଞ୍ଚ ବା ଫରମାରେ ଭାଲିବା ପୁର୍ବେ ଶତକଡ଼ା ୨ ଭାଗ ଉକ୍ତ ପଦାର୍ଥ ଦେଲେ ଚଳିବ । ସାଧାରଣତଃ ସାବୁନରେ ସାଫ୍ଟାନ୍, ସାଣ୍ଡଲ୍, ସିନ୍ଦୂରାଟିକ୍ ମସୃ, ଲେଭେଣ୍ଡର, ନାଲିକେରାସ୍, ରୋଜ୍ ପ୍ରଭୃତି ଦିଆଯାଇଥାଏ ।

ସାବୁନ ତିଆରି କରିବାକୁ ହେଲେ ତେଲଗୁଡ଼ିକ ଯେ କୌଣସି ମଫସଲ ଗ୍ରାମରେ ଖୋଜିଲେ ମଧ୍ୟ ମିଳି ପାରିବ । ମାତ୍ର କଣ୍ଡିକ ସୋଡ଼ା ସବୁଠାରେ ମିଳିବ ନାହିଁ । ଆହୁରି ମଧ୍ୟ କଣ୍ଡିକ ସୋଡ଼ା ଖରିଦ କରି ନେଇ ରଖିବା ସବୁ ସମୟରେ ସୁବିଧାଜନକ ହୁଏ । ତେଣୁ କଣ୍ଡିକ ସୋଡ଼ା ନିଜେ ନିଜେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ତଦ୍ୱାରା ସାବୁନ ତିଆରି କଲେ ଆହୁରି ସୁବିଧାଜନକ ହେବ ।

ଏଠାରେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ତିଆରି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆଗଲା :—

### କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା :—

କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ସାବୁନ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ଅନେକ କାର୍ଯ୍ୟନିମନ୍ତେ ଅବଶ୍ୟକ ହୁଏ । କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ତିଆରି କରିବା ନିମନ୍ତେ ସୋଡ଼ା ଏବଂ ଚୁନ ଅବଶ୍ୟକ । ସୋଡ଼ା ବର୍ତ୍ତମାନ ପ୍ରାୟ ସବୁ ସ୍ଥାନରେ ମିଳେ । ତେଣୁ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ସହଜରେ ଯେ କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ପାରିବ । ଲୁଗାଧୁଆଁ ସୋଡ଼ା ସେଠାଠାରେ ହେଲେ ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଚୁନ ସେଠାଠା ଓ ପାଣି ୫ ସେର ଦରକାର ହେବ । ପ୍ରଥମେ ୩ ସେର ପାଣିରେ ସୋଡ଼ା ପକାଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଗୋଲାଇ ଦେବ । ଅବଶ୍ୟକ ହେଲେ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗୋଲାଇଲେ ତାହା ଉତ୍ତମରୂପେ ମିଳାଇ ଯିବ । ଚୁନ ସେ ୦ ୫ ରରେ ପାଣି ୨ ସେର ଦେଇ ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ଉତ୍ତମରୂପେ ଗୋଲାଇ ଦେବ ଏବଂ ଖଣି ଏ ସବୁ ଲୁଗାରେ ଛଣି ଦେଲେ ତହିଁରେ ଯାହା କିଛି ଗୋଡ଼ି ଆଦି ଥିବ ତାହା ବାହାରିଯିବ ।

ଏଥର ଚୁନପାଣିକୁ ସୋଡ଼ାପାଣି ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇ ଗୋଟିଏ ମାଟି ବା ଲୁହାର ପାତ୍ରରେ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗରମ କରିବ । ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସବର ନିଆଁରେ ବସାଇ ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ଗୋଟିଏ କାଠର ଚଟୁ ଅଥବା ଲୁହାହତାହାସ ଘାଣ୍ଟିବ । ତା ପରେ ତହିଁ ଉପରୁ କିଛି ପାଣି ନେଇ ତାହାକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖିବ । ଏଥିପାଇଁ କିଛି ପାଣି ନେଇ ତାହାକୁ ଖଣିଏ ବୁଟିଙ୍ କାଗଜଦ୍ୱାରା ଛଣି ତହିଁରେ ଏକ ବିନ୍ଦୁ ସଲଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ ପକାଇବ । ଏସିଡ୍ ପଡ଼ିଲେ ଯେବେ ଭୂରୁ ଭୂରୁ ହୋଇ ଫେଣ ପରି ଉଠେ ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଠିକ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ନାହିଁ । ତାହାହେଲେ ଆଉ କିଛି ସମୟ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଘାଣ୍ଟିବ । ଯେବେ ଆଉ କିଛି ଫେଣ ବସାଇବା ପରେ ମଧ୍ୟ ପରୀକ୍ଷା କଲେ ଭୂରୁଭୂରୁ ହୋଇ ଫେଣ ପରି ଉଠିବା ବଳ ନ ହୁଏ, ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ ଚୁନର ପରିମାଣ କମ୍ ଅଛି । ଆଉ କିଛି ଚୁନ ପାଣି କରି ତହିଁରେ ମିଶାଇ ତାହାକୁ ଧୂନସୂୟ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ଚୁନଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମ ଚୁନ ହୋଇଥିଲେ ଉପରୋକ୍ତ ପରିମାଣର ଚୁନରେ ଠିକ୍ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ହୋଇ ପାରିବ । ମାତ୍ର ଚୁନ ଯେବେ ଖରାପ ଥାଏ ତାହେଲେ ଆଉ କିଛି ଅଧିକ ଚୁନ ଅବଶ୍ୟକ ହେବ । ପରୀକ୍ଷା କଲେ ଯେତେବେଳେ ଆଉ ଭୂରୁଭୂରୁ ନ ହୋଇ ଫେଣପରି ନ ଉଠିବ ତେତେବେଳେ ଜାଣିବ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ଠିକ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲାଣି । ତା ପରେ ତାହାକୁ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିଦେବ । କିଛି ସମୟ ପରେ ଉପରୁ ଜଳିଯିବ ଅଂଶଗୁଡ଼ିକ ଧୀରେ ଧୀରେ ନିଗାଡ଼ି ନେଇ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ରଖିବ । ଗୋଟିଏ ବଡ଼ କାହାଳୀରେ ବୁଟିଙ୍ କାଗଜ ଦେଇ ତଳ୍ପାସ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଛଣିନେଲେ ସମସ୍ତ କଷ୍ଟିକ୍ ସୋଡ଼ା ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ପରିଷ୍କାର ହୋଇ ବାହାରିଯିବ ।

ଅବଶିଷ୍ଟ ଯେଉଁ ଅଂଶ ରହୁଥିବ, ତହିଁରେ ଯେବେ କିଛି କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ରହୁ ପାରଥାଏ, ସେଥିପାଇଁ ତହିଁରେ ଆଉ କିଛି ପଣ ଦେଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ତା ପରେ ସେହି ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ନିଗାଡ଼ି କାହାଳୀ ଉପରେ ବୁଲି ଲାଗି ଦେଇ ଛଣି ନେବ । ତାହାହେଲେ ଆଉ ଯେତେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ଅଂଶ ଥିବ, ତାହା ବାହାର ଆସିବ । ତା ପରେ ଯେଉଁ ଗରଦା-ଗୁଡ଼ିକ ରହିବ, ତହିଁରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ୨୩୩ ଥର ନିଗାଡ଼ି ବାହାର କରିଦେଲେ ତହିଁରେ ଯେତେ କଷ୍ଟିକ ଭାଗ ଥିବ, ତାହା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବାହାରଯାଇ ପଡ଼ା ହୋଇଯିବ । କଷ୍ଟିକ ଅଂଶ ବାହାରଗଲେ ତାହାକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଶୁଖିଗଲେ ତହିଁରୁ ଉତ୍ତମ ଚକ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ।

କଷ୍ଟିକ ରାନ୍ଧିବା ସମୟରେ ସାବଧାନର ସହଜ ରାନ୍ଧିବ । କାରଣ ତାହା ହାତରେ ଲାଗିଲେ ହାତକୁଳା କରିବ ଏବଂ ଫୋଟିକା ମଧ୍ୟ ହୋଇ ପାରେ । ଲୁଗାରେ ଲାଗିଲେ ଲୁଗା ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହି କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାରେ ସାବୁନ୍ କରବା ସମସ୍ତଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ସୁବିଧାଜନକ ହେବ । ଏଥିପାଇଁ ଦେଉ ସେଇ ତେଲରେ ଅଧସେଇ ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ତା ପରେ ତହିଁରେ କିଛି କଷ୍ଟିକ ଜଳ ଦେବ ଏବଂ ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ ଚଢ଼ୁଡ଼ାସି ଘାଣ୍ଟିବ । ତାପରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କଷ୍ଟିକ ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ବସବର ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ପ୍ରାୟ ଏକଘଣ୍ଟା ପରେ ତାହା କ୍ରମେ ଘନ ହୋଇ ଆସିବ । ଘନ ହେଲେ ଅଧସେଇ ଲୁଗା ଚୁର୍ଣ୍ଣ କରି ତହିଁରୁ ମୁଁଏ ମୁଁଏ ଲୁଗା ପକାଇ ତାହାକୁ ଗୋଲାଇବ । ଘନ ହୋଇ ବସିଗଲେ ନିଆଁ ଜାଳିବା ବନ୍ଦ କରିବ ଓ ନିଆଁ ନିଭାଇ ଦେଇ ଚୁର୍ଣ୍ଣ ଉପରେ ସେହିପରି ବସାଇ ରଖିବ । ତାହାହେଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଅସ୍ତେ ଅସ୍ତେ ସେହିଠାରେ ଥଣ୍ଡା ହେବ । ୧୨୮୧୪ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଦେଖିବ, ସାବୁନଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମ-ରୂପେ ବସିଯାଇଥିବ । ମାତ୍ର କେତେକ ଜଳ ଏବଂ ତେଲରେ ଯାହା କିଛି ମଇଳା ଥିବ, ତାହା ସବୁ ତଳକୁ ବସି ଯାଇଥିବ । ତେଣୁ ଖଣ୍ଡିଏ କୁସାହାର ସାବୁନ୍ ଅଂଶକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ନେଇ ତଳକୁ ଥିବା ଅପରିଷ୍କାର ଅଂଶଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରିଦେବ । ସାବୁନ ଅଂଶରୁ ଜଳଦ୍ୱାରା ଧୋଇ ଅପରିଷ୍କାର ଅଂଶକୁ ବାହାର କରିଦେଇ ପାରିବ । ଏଥର ସାବୁନକୁ ଛେଟ ଛେଟ କରି କାଟି ବା ତାହାକୁ ହାତ ଟିପିଦ୍ୱାରା ଚିପି ଚିପି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ତାହାହେଲେ ତହିଁର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଶୁଖିଯିବ । ମାତ୍ର ଅଧିକ ଶୁଖାଇବ ନାହିଁ । କାରଣ ଅଧିକ ଶୁଖିଗଲେ ଟାଣ ହୋଇଯିବ । ଏଥର ଏହି ସାବୁନଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ଶିଳହାର ବାଟି ତାକୁ ଯେ କୌଣସି ପ୍ରକାର ଗ୍ରହରେ ପକାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ରଖିବ । ଯେବେ ଅଧିକ ଶୁଖିଯାଏ, ତାହା ସହଜରେ ବାଟି ହେବ ନାହିଁ । ତେଣୁ ତହିଁରେ କିଛି ଗରମ ଜଳଦେଇ ତାହାକୁ ବାଟିବ ।

ସାବୁନ୍ ବାହାର କରି ନେଇ ପରେ ଯେଉଁ ମଇଳା ଅଂଶ ରହିବ, ତାହାକୁ ଗ୍ରୀ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ବାନ୍ଧି ଟାଙ୍ଗି ଦେଲେ ତହିଁରୁ ସମସ୍ତ ଜଳ ନିଗିଡ଼ି ଯିବ । ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ଶୁଖାଇ ଦେଲେ ତହିଁରୁ ନିକୃଷ୍ଟ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ।

ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ସାବୁନ୍ ତିଆରି କରିବା ପର ଯେଉଁ ଜଳଗୁଡ଼ିକ ରହେ, ତହିଁରୁ ଗ୍ଳିସାରିନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ତାହା ଅବଶ୍ୟ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା ସ୍ଥାନରେ ଅକାରଣ ନଷ୍ଟ ହୁଏ । ମାତ୍ର ବଡ଼ ବଡ଼ କାରଖାନାରେ ଏହି ଜଳ ବହୁ ପରିମାଣରେ ବାହାରୁଥିବାରୁ ତାହାକୁ ଡିଷ୍ଟିଲେସନ୍ (Distillation) ଦ୍ୱାରା ତହିଁରୁ ସେମାନେ ଗ୍ଳିସାରିନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି ।

ସାବୁନ ସମ୍ବଳରେ ବିଶେଷ ଦୁଷ୍ଟି ରଖିବାକୁ ହେବ, ଯେପରି କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପରିମାଣ କୌଣସି ମତେ ବେଶୀ ହେବ ନାହିଁ, କିମ୍ବା କମ୍ ହେବ ନାହିଁ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପରିମାଣ କମ୍ ହେଲେ ସାବୁନ ବସିବ ନାହିଁ । କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପରିମାଣ ବେଶୀ ହୋଇଗଲେ ସେହି ସାବୁନ ବ୍ୟବହାର ପକ୍ଷରେ ଅଯୋଗ୍ୟ ହେବ । ସେଭଳି ସାବୁନଦ୍ୱାରା ଯେଉଁ ଲୁଗାପଟା ଧୋଇବ, ତାହା ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବ ।

ଅଣ୍ଡା ପ୍ରଣାଳୀରେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ା ବ୍ୟବହାରରେ ଏହିପରି ଭୁଲ ହେବାର ଖୁବ୍ ସମ୍ଭାବନା । ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ ତହିଁର ସମ୍ଭାବନା କମ୍, କାରଣ ଗରମ ପ୍ରଣାଳୀରେ କିଆଁରେ ବସିଥିବା ସମୟରେ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପାଣି ଦେଇ ଘଣ୍ଟୁ ଘାଣ୍ଟୁ ସାବୁନ ଛେ ହୋଇଗଲେ ଆଉ କଷ୍ଟିକ ସୋଡ଼ାର ପାଣି ଦେବାକୁ ହେବ ନାହିଁ । ମାତ୍ର ଅଣ୍ଡା ପ୍ରଣାଳୀରେ କଷ୍ଟିକ ପାଣି ଦେଇ ସାର ମଧ୍ୟ ଅନେକ ସମୟ ଘାଣ୍ଟିବାଦ୍ୱାରା ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ତେଣୁ କେବଳ ବ୍ୟବହାର ଦ୍ୱାରା ତାହା ଜଣାଯାଏ ।

ଭଲ ଭଲ ତେଲର ଗୁଣ ଅନୁସାରେ ସାବୁନ ଶକ୍ତ ବା ନରମ ହୁଏ । କେତେକ ତେଲରେ ସାବୁନ ଖୁବ୍ ଶକ୍ତ ହୁଏ ଏବଂ କେତେକ ତେଲରେ ଖୁବ୍ ନରମ ହୁଏ । ଶକ୍ତ ସାବୁନ ପାଣି ଦେଇ ଘସିଲେ ସହଜରେ ଫେଣ ବାହାରେ ନାହିଁ । ସୁଖି ନରମ ସାବୁନ ପାଣି ଦେଇ ଘସିଲେ ସହଜରେ ଓ ଶୀଘ୍ର ଶୀଘ୍ର ଶୟ ହୋଇଯାଏ । ଏଥିନମନ୍ତେ ଯେଉଁ ତେଲରେ ନରମ ହୁଏ ତାହା ସହଜ ଯେଉଁ ତେଲରେ କଠିନ ହୁଏ, ସେହି ତେଲ ଏରୁପ ଦୁଇଗୋଟି ତେଲ ଏକତ୍ର ମିଶାଇ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଯଥା :- ନିମ୍ବତେଲରେ ସାବୁନ ଛେ ହୁଏ ଏବଂ ମହୁଲ ତେଲରେ ସାବୁନ ନରମ ହୁଏ । ତେଣୁ ମହୁଲତେଲ ଓ ନିମ୍ବତେଲ ଉଭୟକୁ ମିଶାଇ ସାବୁନ

ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲେ ଉପଯୁକ୍ତ ପାଗ ଅସି ପାରିବ । ଅନେକେ ସାବୁନରେ ଚର୍ବି ମିଶାନ୍ତି । ଚର୍ବି ସବୁ ପ୍ରକାରର ତେଲ ସଙ୍ଗେ ସୁବିଧା ହୁଏ । ଯେ କୌଣସି ଦୁଇଟି ବା ତତୋଽଧିକ ତେଲ ମିଶାଇଲେ ଏବଂ ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଚର୍ବି ଦେଲେ ଭଲ ଭଲ ତେଲ ଓ ଚର୍ବି ନିମନ୍ତେ ଯେଉଁ ପରିମାଣରେ ଯେତେ କଞ୍ଚିକ ସୋଡ଼ାର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ, ତାହା ହସାବ କରି ତହିଁର ସମସ୍ତେ ଅନୁସାରେ କଞ୍ଚିକ ସୋଡ଼ା ଦେବାକୁ ହୁଏ ।

## ଖଇର

ଖଇରଗଛ ଓଡ଼ିଶାର ଅନୁଗୁଳ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଜଙ୍ଗଲମାନଙ୍କରେ ଏବଂ ଓଡ଼ିଶାର ଷ୍ଟେଟ ମାନଙ୍କରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ଜନ୍ମେ । ଖଇରଗଛକୁ କାଟି ତାହାର ଛଲ ଓ ପଲଖା ବାହାର କରିଦେଇ କେବଳ ଭିତର ମଞ୍ଜୁକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ତାହାକୁ ପାଣିରେ ସିଝାଇ ତହିଁରୁ ଖଇର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ସାଧାରଣତଃ ଲୋକେ ଏଠାରେ ସେହି କାଠକୁ ପୁର୍ବେ ପ୍ରାୟ ୧୨ ଘଣ୍ଟାରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱକାଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝ କରୁଥିଲେ । ବର୍ତ୍ତମାନ ସେହି କାଠକୁ ଖୁବ୍ ଛେଟ ଛେଟ କରି କାଟିବାରୁ ପ୍ରାୟ ୩୪ ଘଣ୍ଟା ସିଝ କରି ଖଇର ପାଇ ପାରୁଅଛନ୍ତି ।

ଯେବେ ସେହି କାଠକୁ ଲୋହାଦ୍ୱାରା ଗୁଞ୍ଜି ରନ୍ଧା କାଠଗୁଡ଼ିକ ସିଝ କରିନ୍ତି ତେବେ ଅଦୂର କମ୍ ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ଓ କମ୍ ଜାଳ ବ୍ୟୟରେ ଓ ଅଳ୍ପ ପରିଶ୍ରମରେ ଖଇର ମିଳି ପାରେ । ତେବେ ସ୍ଥାନବିଶେଷରେ ଦେଖିବାକୁ ହେବ, ଯେଉଁଠାରେ ଜାଳ ଶସ୍ତା ସେଠାରେ ଯେବେ ଲୋହାଦ୍ୱାରା ଚଞ୍ଚାଲିବାର ବ୍ୟୟ ଅଧିକ ହୁଏ ତେବେ ସେଠାରେ ରନ୍ଧା ନ କରି କାଠଗୁଡ଼ିକ ଖୁବ୍ ଛେଟ ଛେଟ କରି ଚିରିଲେ ତଳିବ । ଯେଉଁଠାରେ ଜାଳର ମୂଲ୍ୟ ଅଧିକ, ସେଠାରେ ରନ୍ଧା ବ୍ୟବହାର କରିବା ବାଞ୍ଛନୀୟ ।

ଖଇର ରନ୍ଧିବା ନିମନ୍ତେ ଖଇର କାଠର ପରିମାଣ ଯେତେ ଜଳର ପରିମାଣ ତହିଁର ୨୦ ଗୁଣ ଦେବାକୁ ହୁଏ ।

ସିଝ କରିବା କାରଣ ୧୯ମ୍ଭର ଚନ୍ଦ୍ର ଅନୁକରଣରେ ଗୋଟିଏ ଲମ୍ବା ଅଦୃଶ୍ୟ ବା ଖନ୍ଦକ ଖୋଳି ତହିଁରେ ହାଣ୍ଡି ବଧାଇବା ନିମନ୍ତେ ଭର୍ତ୍ତି କରି ଦେଇ ଏକାବେଳକେ ୪୭ ଗୋଟି ହାଣ୍ଡି ବସାଇ ଦେଲେ ଜାଳ କମ୍ ଖରଚ ନିହାରିବ ।

କାଠଗୁଡ଼ିକ ସିଦ୍ଧ ହୋଇ ତହିଁରୁ ରସ ବାହାର ଆସିଲେ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଖଇର ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ । ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରସ ବାହାର ଆସିବାର ବୁଦ୍ଧି ପାରିଲେ କାଠଗୁଡ଼ିକ ଛଣି ବାହାର କରି



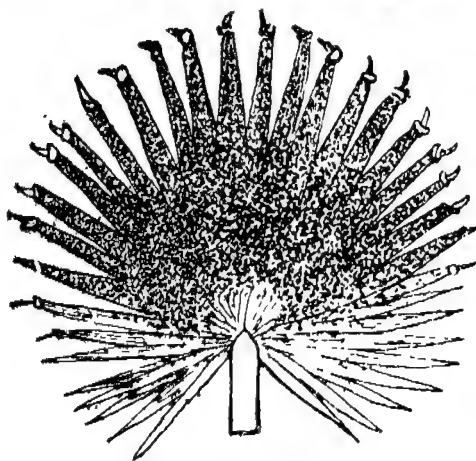
ଦେବାକୁ ହେବ । ରସପାଣିକୁ ଖଣି ଏ ଲୁଗାରେ ଛଣି ତାହାକୁ ପୁନଃପୁ ନିଆଁରେ ବସାଇଲେ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ ଘଣ୍ଟା ପରେ ତାହା ସିରା ପରି ଘନ ହୋଇଯିବ ।

### ୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଖଇରର ଭିନ୍ନ ଗୁଣ କମିଯିବା ଓ ମଧ୍ୟ ପରିମାଣ ବୃଦ୍ଧି ନିମନ୍ତେ ରସପାଣିକୁ ସିଦ୍ଧ କରିବା ସମୟରେ ତହିଁରେ ଏକ ସେରକୁ ଏକ ପାଆ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପରିମାଣରେ ଗୁଡ଼ଳ ନୁନା ବା କାଣ୍ଡି ଆବୁଣ୍ଡା ଆଦି ବ୍ୟବହାରୀମାନେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଏରୂପ ମିଶା ଖଇର ପାନ ଖାଇବା ନିମନ୍ତେ ବେଶ ଚଳିଯାଏ । ମାତ୍ର ଇଟା ନିମନ୍ତେ ଏହା ନିକୃଷ୍ଟ ଶ୍ରେଣୀରେ ଗଣ୍ୟ ହୁଏ । ସୂଚ୍ୟ ମଧ୍ୟ କମ୍ ମିଳେ ।

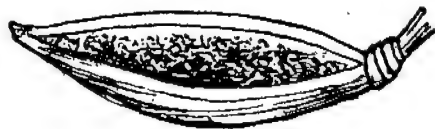
ଓଡ଼ିଶା ପରି ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶରେ ମଧ୍ୟ ଯଥେଷ୍ଟ ଖଇର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଅଂମଲ୍ଲିକର ରାଜା ସାହେବ ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶର ଖଇର ତିଆରି କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଦେଖିବା କାରଣ ଦୁଇଜଣ ଲୋକ ପଠାଇଥିଲେ । ସେମାନେ ସେଠାରେ ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଖଇର ତିଆରି ହୁଏ, ତାହା ଶିଖି କରି ଆସିଅଛନ୍ତି । ଅଂମଲ୍ଲିକରେ ବଞ୍ଚିମାନ ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶ ଅନୁକରଣରେ ଖଇର ତିଆରି ହେଉଅଛି ।

ପୁର୍ବେ ଏଠାରେ ରସପାଣିକୁ ସିଦ୍ଧ କଲା ପରି ତାହା ସିରାପରି ଘନ ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ସେହି ହାଣ୍ଡିରେ ପ୍ରାୟ ଏକ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ଦେଉଥିଲେ । ଏକ ମାସ ପରେ ତାହାକୁ ତାଳପତ୍ର ଠୋଲରେ ଭାଲି ଛାଇରେ ଶୁଖାଉ ଥିଲେ । ୨ ଓ ୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



ବଞ୍ଚିମାନ ଏକ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନ ରଖି ରସପାଣିଟି ମରିଯାଇ ସିରାପରି ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ଏକ ଦିନ ପରେ ଗୋଟିଏ ଗର୍ଦ୍ଧରେ ଭାଲି ଦିଆଯାଉଅଛି ।

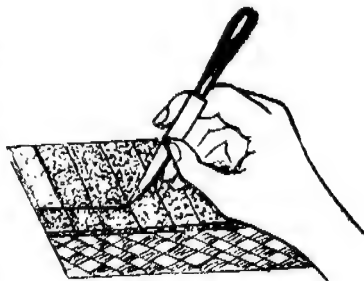
ଏହି ଗଞ୍ଜିଟିର ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ୨ ଫୁଟ ଏବଂ ଗଭୀର ପ୍ରାୟ ୪ ଫୁଟ । ଗଞ୍ଜିର ମଧ୍ୟଭାଗର କାନ୍ଥଟିକୁ ବାଉଁଶପାତ୍ରରେ ତଳେଇ ବୁଣି ଆବୃତ କର ଦିଆଯାଉଥିଲା । ତଳେ କିଛି ପାଉଁଶ ଦେଇ ତହିଁ ଉପରେ ଖଣ୍ଡିଏ ବାଉଁଶର ତଳେଇ ବା ତାଳପତ୍ରର ଖଣ୍ଡେ ଚଢେଇ ଗୋଲ କର ବୁଣି ପକାଇ ଦେଲେ ଆଦୁର ସୁବାଧା ହେବ ।



ପ୍ରତିଦିନ ଯେତେ ଖଇର ରନ୍ଧା ହେବ, ତାହା ତହିଁ ପରଦିନ ଏହି ଗଞ୍ଜିରେ ତାଳ ଦେଉ-

୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଥିବ । ଗଞ୍ଜିଟି ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଗଲେ ଧୂଳି ଆଦି ନ ପଡ଼ିବା କାରଣ ତହିଁ ଉପରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ତାଳପତ୍ର ଆବୃତ୍ତା ଲାଗି ଦେବ । ଏହି ଅବସ୍ଥା ରେ ପ୍ରାୟ ଦୁଇ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛଡ଼ିଦେଲେ ତହିଁରୁ ଯଥେଷ୍ଟ ଜଳ ଶୁଖିଯାଇ ତାହା କାଦୁଅ ପରି ହୋଇଯିବ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଗୋଟିଏ ଗୁଡ଼ ବା ଗୁଳିଆ ମଧ୍ୟରେ ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ତଳେଇ ପାରିଦେଇ ସେହି ତଳେଇ ଉପରେ ପ୍ରାୟ ଏକଇଞ୍ଚ ବହଳରେ ତାହାକୁ ବେଶ ସମତଳ କରି ଲେପି ଛାଇରେ ଶୁଖିବା କାରଣ ଛଡ଼ିଦେବ । ପ୍ରାୟ ୨୩ ଦିନ ପରେ ଏହା କାଟିବାର ଉପଯୁକ୍ତ ହୋଇଗଲେ ଖଣ୍ଡିଏ ସରୁପାତ୍ର ବା ଛୁଆଦ୍ୱାରା ତାହାକୁ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବା ଓ ଦେଢ଼ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ବା ଯେଉଁ ଆକାରରେ କାଟିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କର ସେହି ଆକାରରେ କାଟି ଛଡ଼ିଦେଲେ ତାହା ଶୁଖିଯିବ । ୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ଶୁଖିଗଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ସଞ୍ଚିତ କରି ବସ୍ତାରେ ବଦଳ କରି ରଖିବ ।



ଖଇର ଗୋଟିଏ ମୁଲ୍ଲବାନ ପଦାର୍ଥ । ଏହା ଯେ ୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର କେବଳ ଲୋକେ ପାନ ସଙ୍ଗେ ଖାଇବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ତାହା ନୁହେଁ । ରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ ଖଇର ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ତେଣୁ ଏହା ବହୁ ପରିମାଣରେ ରପ୍ତାନ ହୋଇଯାଏ ।

କଥା—ଏହି ଖଇର ରାନ୍ଧିବା ସମୟରେ ପ୍ରଥମେ ‘ଖଇର’ କାଠକୁ ସିକ କରି ତାହାକୁ ରଖିଦେଲେ କେତେକ ଅଂଶ ଦ୍ୱାସ୍ତ୍ରରେ ତଳକୁ ବସିଯିବ । ଉପରୁ ଜଳିଯୁ ଅଂଶ ନିଗାଡ଼ି ତାହାକୁ ପୁନର୍ବାର ରାନ୍ଧିଲେ ତାହା ଖଇର ହେବ । ଯେଉଁ ଅଂଶ ବସି ପାରୁଥିବା ସେହି ଅଂଶକୁ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇଲେ କଥା ହେବ । ଏହି କଥା ଔଷଧ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ଏବଂ ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ଅଧିକ ।



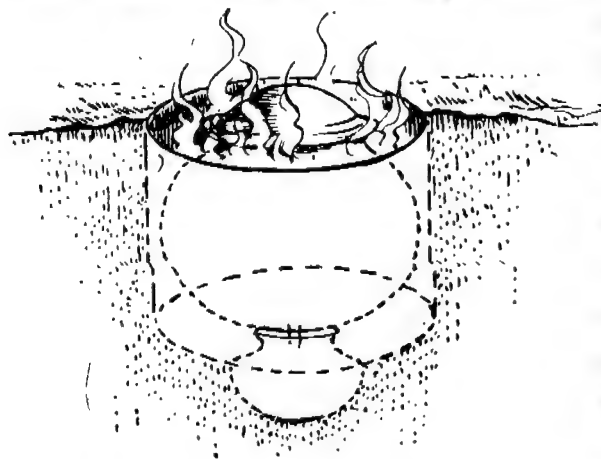
## ଶିଶୁତେଲ

ଶିଶୁକାଠରୁ ଏକପ୍ରକାର ତେଲ ବାହାରେ । ସେହି ତେଲ ସବୁପ୍ରକାର ଚର୍ମରୋଗର ଅବ୍ୟର୍ଥ ଔଷଧ । ବରହ ଓ କନ୍ୟା ପ୍ରଭୃତି କେତେକ ରୋଗ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଔଷଧଦ୍ୱାରା

ସହଜରେ ଅରୋଗ୍ୟ ହୁଏ ନାହିଁ ।

ମାତ୍ର ଏହି ଶିଶୁତେଲ ଲଗାଇଲେ ତାହା

ସହଜରେ ଅରୋଗ୍ୟ ହୁଏ ।



## ୧ ନୟର ଚିତ୍ର

ହାଣ୍ଡି ଚିର ନିମ୍ନରେ ଗୋଟିଏ ଷ୍ଟୁ, ହୁଡୁ କରିଦେବ । ହାଣ୍ଡି ମୁହଁରେ ଗୋଟିଏ ପଲମ ବୋହାର ତହିଁର ଦାଡ଼ରେ କାଦୁଅ ଲେପିଦେବ ।

୨ ଫୁଟ କମ୍ବା ୨୫ ଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଗୋଟିଏ ଗାତ ଖୋଳବ । ଗାତଟି ପ୍ରାୟ ୧୫ ଫୁଟ ଗଭୀର କରିବ । ଗାତ ଭିତରକୁ ସମାନ ଓ ଚଉରସ କରିବ । ଗାତର ମଧ୍ୟଭାଗରେ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଠେକି ତହିଁର ମୁହଁ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋତିଦେବା ଭଳି ଅଉଁ ଗୋଟିଏ ଷ୍ଟୁ ଗାତ ଖୋଳ ତହିଁମଧ୍ୟରେ ଠେକିଟି ବସାଇଦେବ । ତହିଁର ମୁହଁ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋତିଦେବ । ମୁହଁଟି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଖୋଲ ରଖିବ ।

ରୁମ୍ପିରେ ଗଉଁ ନ ଖୋଳ ସମତଳ ରୁମ୍ପି ଉପରେ ଗୋଲକରି ଇଟା ବସାଇଲେ ମଧ୍ୟ ଚଳବ । ଏହାର ଭିତ ପ୍ରାୟ ୨ ଫୁଟ ହେବ ଏବଂ ବ୍ୟାସ ୨ ଫୁଟ ବା ୨୫ ଫୁଟ ହେବ । ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ଗୁମ୍ଫାପରି ଠେକିଟି ପୋତିଦେବା ଭଳି ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଗାତ ଖୋଳ ଠେକିଟି ମୁହଁ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋତି ବସାଇଦେବ । ଠେକି ମୁହଁଟି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଖୋଲ ରଖିବ ।

ଠେକଟି ଉପରେ ଶିଶୁକାଠ ପୁଣି କରିଥିବା ହାଣ୍ଡିଟି ବସାଇଦେବ । ଯେଉଁ ତାହାର ଛିଦ୍ରଟି ଠିକ୍ ସେହି ଠେକର ମୁହଁର ମଧ୍ୟଭାଗରେ ରହିବ । ହାଣ୍ଡିଟି ବସିଲେ ତାହାର ଗୁରୁପାଖରେ ଯେଉଁ ସ୍ଥାନ ରହିବ ତହିଁରେ ଜାଳକାଠ ପୁଣି କରି ନିଆଁ ଲଗାଇ ପ୍ରାୟ ୨ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜାଳିବ । ୧ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର ଦେଖ । ତାପରେ ହାଣ୍ଡିଟି ଉଠାଇ ନେଲେ ଦେଖିବ ଠେକଟିରେ କେତେକ ଗୁଡ଼ିଏ ତେଲ ଝରୁଥିବ । ସେହି ତେଲକୁ ବୋତଲରେ ରଖିବ । ଏହାକୁ ଶିଶୁତେଲ କହନ୍ତି ।

ପିଲମାନଙ୍କର ଗୋଡ଼ାରେ ମୁଣ୍ଡରେ ଘାଆ ହେଲେ ଏହି ତେଲ ମଫସଲରେ ଅନେକେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ଏବଂ ବହୁମୂଲ୍ୟ ଦେଇ ଖରିଦ କରାଯାନ୍ତି ।

## ସ୍ଫୀରାକସ (Iron sulphate)

କେବଳ ଏହି କଟକ ସହରରେ ବର୍ଷକେ ପ୍ରାୟ ୩୦୮୦ ମହଣ ସ୍ଫୀରାକସ ଅନ୍ୟଦେଶରୁ ଆସି ବନ୍ଦୁ ହୁଏ । ଅନ୍ୟ ସହରମାନଙ୍କରେ ମଧ୍ୟ କମ୍ ବେଶୀ ସ୍ଫୀରାକସ ବନ୍ଦୁ ହୁଏ ।

ସ୍ଫୀରାକସର ପ୍ରଧାନ ଉପାଦାନ ରହ ଲୁହା ଏବଂ ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric Acid)

ଓଡ଼ିଶାରେ ଘରେ ଘରେ କେତେ ପୁରୁଣା ଲୁହାର ରହ ଜନସମାନ ନଷ୍ଟ ହେଉଅଛି । ପ୍ରତି ଘରେ କେତେ ପୁରୁଣା ଲୁହାକଣ୍ଟା, ପୁରୁଣା ଲୁହାପାତା, ଉଙ୍ଗା କରେଇ, ଉଙ୍ଗା ଲୁହାତରୁ ଓ କଢ଼େଇ ଆଦି ଜନସ ନଷ୍ଟ ହେଉଅଛି । ଯେବେ କେବଳ ସେହିଗୁଡ଼ିକୁ କେହି ସଂଗ୍ରହ କରି ତହାସ ସ୍ଫୀରାକସ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତା, ତେବେ ଅଳ୍ପେଶରେ ବହୁ ଟଙ୍କା ଲାଭ କରି ପାରନ୍ତା ।

## ସ୍ଫୀରାକସର ଉତ୍ପାଦନ ଓ ପରମାଣ :-

ରହ ଲୁହା ଓଜନରେ ୫୭ ଭାଗ ।

ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric Acid) ୯୮ ଭାଗ ।

ଯେତେ ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ ତହିଁର ୧୦ ଗୁଣ ପାଣି ।

ଗୋଟିଏ ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ସୁରୁର ତହିଁରେ ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ ପକାଇ ଗୋଲାଇ ଦେବ । ସେହି ପାଣିରେ ରହ ଲୁହା ପକାଇ ଏକପାଖିଆ କରି ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ରଖିଦେବ ।

୨ ଦିନ ପରେ ଦେଖିବ ଲୁହାଗୁଡ଼ିକ ତହିଁରେ ମିଲାଇ ଯାଇଥିବ । ଯେବେ କିଛି ବାକି ରହିଯାଇଥିବ ତେବେ ସେ ଲୁହାକୁ କାଢ଼ି ପକାଇବ । ଟିଣର ଗୋଟିଏ ବଡ଼

କାହାଣୀରେ ବୁଝିଲୁ କାଗଜ ପାରି ଦେଇ ସେହି ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ସେହି କାହାଣୀରେ ଭାଳି ତାହାକୁ ଅଉଁ ଗୋଟିଏ ଦ୍ଵାଣ୍ଡକୁ ଛାଡ଼ିନେବ । ସେହି ଦ୍ଵାଣ୍ଡକୁ ଚୁଲିରେ ବସାଇ ନିଆଁ ଜାଳିବ । ପାଣି ଗୁଡ଼ିକରୁ ୩ ଭାଗ ପାଣି ମରଗଲେ ଅବଶିଷ୍ଟ ପାଣିକୁ ଗୋଟିଏ କଠର ତାଲରେ ଭାଳି ରଖିଦେବ । ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ତହିଁପରି ଦିନକୁ ବସିଯିବ । ଯେବେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବସି ଯାଇ ନଥିବ ତେବେ ତାହାକୁ ଖରାରେ ରଖି ଦେବ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଶୁଖିଗଲେ ହରାକସ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ । ତାଲରୁ ତାହାକୁ ଗୋଟାଇ କରି ରଖିଦେବ ।

ଲୁହା, ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ ଓ ଗ୍ଳାସି ଏକତ୍ର ମିଶିବା ପଳରେ ରାସାୟନିକ କ୍ରିୟାରେ ୪୭ ଭାଗ ଲୁହା ସଙ୍ଗେ ୩୨ ଭାଗ ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ ୧୦ ଭାଗ ଅକ୍ସିଜେନ-୧୨୭୭ ଭାଗ ପାଣି ସମ୍ବଳ ହୋଇଯିବ । ପରିଶେଷରେ ପାଣି ଶୁଖିଯାଇ ୨୭ ଭାଗ ସ୍ଫାବକ ହେବ । ଅର୍ଥାତ୍ ଯେବେ ୪୭ ଡୋଳା ଲୁହା ଓ ୧୮ ଡୋଳା ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ ନିଆଯାଇ ତହିଁରେ ପାଣି ମିଶାଇ ସ୍ଫାବକସ ତିଆରି କରାଯାଏ, ତେବେ ୨୭ ଡୋଳା ସ୍ଫାବକସ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ । ଏହି ଅନୁପାତରେ ଯେତେ ଅଧିକ ବା ଯେତେ କମ୍ ଲୁହା ଓ ଏସିଡ୍ ନେବ ସେହି ଅନୁପାତରେ ସ୍ଫାବକସ୍ ପାଇ ପାରିବ । ଏସିଡ୍ ଯେବେ ଭଲ ନଥିବ ତେବେ କିଛି ଅଧିକ ଏସିଡ୍ ଯୋଗ କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ ।

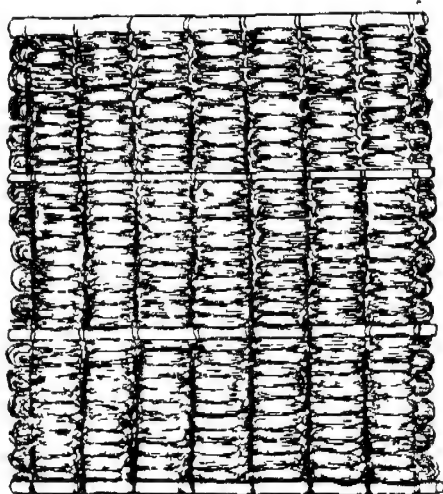
## ଖସ୍ ଖସ୍ ବା ବେଣା ତେର

ବେଣାତେରକୁ ଖସ୍ ଖସ୍ କହନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାରେ ଅନେକ ସ୍ଥଳରେ ବେଣା ଜନ୍ମେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ବେଣାର ବହୁଶ୍ଚ ପଡ଼ିଆମାନ ପଡ଼ିରହିଅଛି । ତାହାକୁ ବେଣାପାଟ କହନ୍ତି । କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ଏହି ପାଟସବୁ ସମତଳ ସେତି । ବେଣାପାଟରୁ ବେଣାବୁଦାଗୁଡ଼ିକ ତାଡ଼ି ଉଠାଇଦେଲେ ସ୍ଥାନଟି ଗୁପ୍ତର ଉପଯୁକ୍ତ ହେବ । ମାତ୍ର ବେଣାର ତେର ଖୁବ୍ ଗରୁରକୁ ଗୁଲି ଯାଇଥାଏ । ବେଣାବୁଦାଗୁଡ଼ିକ ତାଡ଼ିବାକୁ ବହୁତ ଖରଚ ଲାଗେ । ସେହି ଭୟରେ କେହି ଏ ପ୍ରକାର ବେଣା ପାଟକୁ ଗୁପ୍ତଜମିରେ ପରିଣତ କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରନ୍ତି ନାହିଁ ।

ବେଣାତେର ଗୋଟିଏ ସୁଲ୍‌ବାନ୍ ପଦାର୍ଥ । ସେହି ତେରରେ ପରଦା ବୁଣିଲେ ତାହା ବହୁ ସ୍ଥଳରେ ବିକୟ ହୋଇ ପାରିବ । ବଡ଼ ବଡ଼ ସହରମାନଙ୍କରେ ସ୍ଥାନେ ସ୍ଥାନେ ଗ୍ରୀଷ୍ମକାଳରେ ଏହି ଶୁଭଦା ଦରଜାରେ, ବାରଣ୍ଡାରେ ଏବଂ ଝରକାରେ ଝୁଲାଇ ପିତ୍ତକାରୀତ୍ଵ ପାଣି ପକାଇ ସେଗୁଡ଼ିକ ଚିକ୍ନାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଏପରି କରିବାଦ୍ଵାରା ଘରଟି ଥଣ୍ଡା ହୁଏ ଏବଂ ଘର ଭିତରର ପବନ ସୁଗନ୍ଧମୟ ହୁଏ ।

ବେଶାତେର ବା ଖସ୍‌ଖସ୍ ପରଦା ସାଧାରଣ ହେଁସ ବୁଣିବା ପ୍ରଣାଳୀରେ ବୁଣିବାକୁ ହୁଏ । ପ୍ରଥମରେ ଖଣ୍ଡିଏ ସରୁ ବାଉଁଶ ଲଗାଇ ବୁଣିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରାଯାଏ । ପ୍ରତି ଦେହ ଫୁଟ ବା ଦୁଇ ଫୁଟ, ବେଶାତେର ବୁଣିଯିବା ପରେ ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ବଡ଼ା ବୁଣି ଦେବା । ଶେଷରେ ଆଉ ଖଣ୍ଡିଏ ସରୁ ବାଉଁଶ ଖଞ୍ଜି ତାହାକୁ ବୁଣିଦେବା । ତଳେ ଓ ଉପରେ ବାଉଁଶ ଦୁଇଖଣ୍ଡି ଦେଲେ ସେହି ବାଉଁଶରେ ଡୋର ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇବାକୁ ସୁବିଧା ହେବ । ଭିତରେ ବଡ଼ା ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ବୁଣିଥିଲେ ପରଦାଟି ଝୁଲାଇବା ବେଳେ ସିଧା ହୋଇ ରହିବ ।

ସରୁ ନଡ଼ିଆ କତାର ଡୋର, ବାରବରଷିଆ ବା ମୁର୍ଗାର ବାଣି କାଟି ତହିଁରେ ବେଶାତେରର ପରଦା ବୁଣିଲେ ତାହା ଅଧିକ ଦିନ ସ୍ଥାୟୀ ହେବ । କାରଣ ଏହାକୁ ବରବର ଡିଙ୍ଗାଇବାକୁ ପଡ଼େ । ମୁର୍ଗାର ବାଣି ବା ନଡ଼ିଆ କତାର ଡୋର ଯେତେ ପାଣି ଖାଇଲେ ନଷ୍ଟ ହେବ ନାହିଁ । ତେଣୁ ନଡ଼ିଆ କତା ଡୋର, ମୁର୍ଗା ବା ବାରବରଷିଆର ଡୋରରେ ବୁଣିବା ।



ହେଁସ ବୁଣିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ସମସ୍ତେ ଜାଣନ୍ତି ଏବଂ ତାହା ଖସ୍ ଗ୍ରାମରେ କଦଳୀ ପତ୍ରକାର ଚଢ଼େଇ ବୁଣିବାରେ ମଧ୍ୟ ବଢ଼ିତ ଅଛି । ବେରୁହାଁ, ଜୁଣ ପ୍ରଭୃତି ବଦଳରେ କେବଳ ବେଶାତେର ଗୁଡ଼ିଏ ବୁଣିବାକୁ ହୁଏ । ବେଶାତେରର ପରଦା ଗୋଟିକର ଚନ୍ଦ୍ର ପାଣ୍ଠିରେ ଦିଆଗଲା ।

କଲିକତାରେ ଖସ୍‌ଖସ୍ ପରଦା ବହୁ ପରିମାଣରେ ବିହସ୍ତ ହୁଏ । ସେଠାରେ କେତେକ

୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଦୋକାନୀ ଅଛନ୍ତି, ଯେଉଁମାନେ କେବଳ ବେଶାତେର ଝରଦ କର ଖେଳୁ ଓ ବରଦ ପାଇଲେ ମାପ ଅନୁସାରେ ପରଦା ବୁଣି ଯୋଗାନ୍ତି । କଲିକତାକୁ ବଢ଼ିମାନ ହୁଏତା ନିଆ, ଜାଲମୁର ଏବଂ ଗୟାରୁ ବେଶାତେର ଆସୁଅଛି । ୬ ଡଗରୁ ୧୮ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବା ତେର ଯେହି ସବୁ ପ୍ରାୟ ନରୁ ଆସେ । ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ିକ ଅଧିକ ଲମ୍ବା ଓ ସୁକେୟୁକ୍ତ ତହିଁର ମୂଲ୍ୟ ଅଧିକ ।

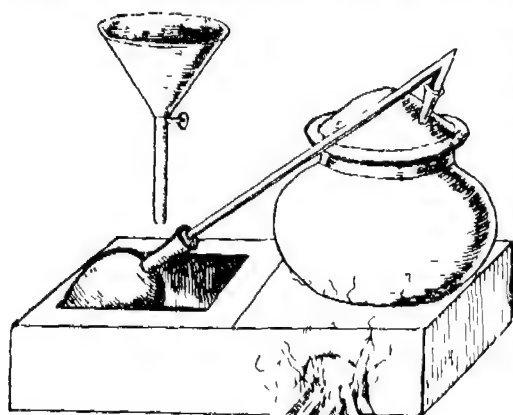
କଟକର ଅସ୍ତିତ୍ୱମାନଙ୍କରେ ମଧ୍ୟ ଖସ୍‌ଖସ୍ ପରଦା ବର୍ତ୍ତମାନ ପ୍ରତିବର୍ଷ ଖୋଜା ହେଉଅଛି । ଅଠମଲ୍ଲିକ ଓ ବୌଦ୍ଧ ଷ୍ଟେଟ୍ ମାନଙ୍କରେ ଯଥେଷ୍ଟ ବେଶାଢେର ମିଳୁଅଛି । ଅଠମଲ୍ଲିକ ଷ୍ଟେଟ୍ ବର୍ତ୍ତମାନ କଟକକୁ ବେଶାଢେରର ପରଦା ଯୋଗାଉଅଛି ।

ଏହି ବେଶାଢେରରେ ସୁଗନ୍ଧ ଥିବାରୁ ତହିଁରୁ ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସେହି ଅତର ଖସ୍‌ଖସ୍ ଅତର ନାମରେ ପରିଚିତ । ଏହା ବହୁମୁଲ୍ୟରେ ବିକ୍ରି ହୁଏ । ଆମ ଦେଶର ଲୋକେ ଯେବେ ଖସ୍‌ଖସ୍ ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତେ, ତେବେ ବେଶାବୁଦାକୁ ତାଡ଼ିବାକୁ ଭୟ କରନ୍ତେ ନାହିଁ । ତହିଁରୁ ବହୁ ଅର୍ଥ ଉପାଦାନ କରି ପାରନ୍ତେ ଏବଂ କେତେକ କର୍ମ ମଧ୍ୟ ଆପେ ଆପେ ଆବାଦଯୋଗ୍ୟ ହୁଅନ୍ତି ।

## ଖସ୍‌ଖସ୍ ଅତର ତିଆରି କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ—

### ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଉପକରଣ

୧ । ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ହଣ୍ଡା ଦରକାର । ତାହା ତମ୍ବାର ହେଲେ ଉତ୍ତମ ହେବ । କଲେଇ ହଣ୍ଡା ହେଲେ ତଳବ । ହଣ୍ଡା ଉପର ନିମନ୍ତେ ଗୋଟିଏ ଡାକ୍‌କୁଣୀ ଆବଶ୍ୟକ । ଡାକ୍‌କୁଣୀଟି



ଏପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ଯେପରି କି ହଣ୍ଡାଟି ମୁହଁରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ନିବୁଜ ହୋଇ ଲାଗି ରହିବ ଏବଂ ହଣ୍ଡାରୁ ବାଷ୍ପଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ବାଟ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ କୌଣସିଆଡ଼େ ବାହାରପାଇ ପାରୁ ନାହିଁ । ସେହିହେତୁରୁ ଡାକ୍‌କୁଣୀଟିର ଫଳ ହଣ୍ଡାର ଫଳ ସଙ୍ଗେ ମିଳାଇ ଟେକା ରହିବ । ପୁଣି ପାଣ୍ଡର ୨ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର ପରି ଫଳ ତଳକୁ ୧୫ ଇଞ୍ଚ ବା ୨ ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆଦୂର ବଳକା ଗୋଟିଏ ଅଂଶ ରହିବ । ସେହି ବଳକା ଅଂଶ ହଣ୍ଡାର ମୁହଁରେ ଭିତରକୁ ଗଳିପଡ଼ିବ ଏବଂ ଡାକ୍‌କୁଣୀର ଫଳ ହଣ୍ଡାର ଫଳ ସଙ୍ଗେ ମିଶିଯାଇ ରହିବ ।

ଡାକ୍‌କୁଣୀର ଉପରେ ଏକ ପାଖରେ ବାଷ୍ପ ବାହାରଯିବା ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ବାଟ ରଖିବ ।

୨ । ପାଣ୍ଡର ଚନ୍ଦ୍ରରେ ଲାଗିଥିବା ଆକାରର ଗୋଟିଏ ନଳ ଆବଶ୍ୟକ । ନଳଟିର



୨ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର

ଏକ ପ୍ରାନ୍ତ ଏପରିଭାବରେ ବଳା ହେବ, ଯେପରି କି ସେହି ବଳା ଅଂଶଟି ହସ୍ତାର ତାଙ୍କୁଣୀ ଉପରେ ଥିବା ବାସ୍ତ ବାହାରବାର ବାଟ ମଧ୍ୟରେ ଖଞ୍ଜି ହେବ ଏବଂ ତଳକୁ ହସ୍ତା ଉପରେ ଉପରେ ଆଣି ତାହାର ଅପର ପ୍ରାନ୍ତକୁ ହସ୍ତା ପାଖରେ ରଖାଯାଇଥିବା ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ଛଡ଼ି ଦିଆଯାଇ ପାରିବ ।

୩ । ଗୋଟିଏ ମାଠିଆ ଦରକାର । ତାହାର ବେକ ପ୍ରାୟ ୧ ଫୁଟ ଲମ୍ବା ହେବ । ବେକଠାରୁ ମୁହଁଆଡ଼କୁ କିଛିଦୂର ଅଧିକ ଚଉଡ଼ା ହେବ ।

୪ । ଗୋଟିଏ ଚୁଞ୍ଚି ଦରକାର । ଏହା ଇଟାରେ କରାଯିବ ହେବ । ୨ ଫୁଟ ଲମ୍ବା, ୨ ଫୁଟ ଚଉଡ଼ା ଏବଂ ୧୫ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚର ଚୁଞ୍ଚି କଲେ ହେବ । ଚୁଞ୍ଚି ଉପରେ ହସ୍ତାଟି ବସିବା ପରିମାଣର ଗାତ ରହିବ । ତଳେ ଏକ ପାଖରେ ଚୁଞ୍ଚି ଜାଳିବା ପାଇଁ ମୁହଁ ରହିବ । ତହିଁ ପାଖରେ ମାଠିଆଟି ରଖିବା ପାଇଁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ । ସେହି ସ୍ଥାନଟି ଗୋଟିଏ ଚୈବକା ଆକାରରେ କଲେ ସୁବିଧା ହେବ ।

ଖସ୍ତାସ୍ତରୁଡ଼ିକ ଥୋଇ ତାହାକୁ ଶୁଖାଇଦେବ । ହସ୍ତାରେ ଦେବା ପୁର୍ବରୁ ଖସ୍ତାସ୍ତରୁଡ଼ିକୁ ଦରଦର ଛେଚି କରି ବା ଭିଜିଦ୍ୱାରା ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ କୁଟି ତାହାକୁ ହସ୍ତାରେ ପୁରାଇ ତହିଁରେ ଖସ୍ତାସ୍ତରୁଡ଼ିକ ରୁଡ଼ିବା ପରିମାଣରେ ଜଳ ଦେବ ।

ହସ୍ତାଟି ଚୁଞ୍ଚି ଉପରେ ବସାଇ ତହିଁ ମୁହଁରେ ତାଙ୍କୁଣୀ ଭିଡ଼ି ବସାଇଦେବ । ଏହାକୁ ଏପରି ବସାଇବାକୁ ହେବ, ଯେପରି ହସ୍ତାରୁ ବାୟୁ ବା ବାସ୍ତ କୌଣସିମତେ ସେହିବାଟେ ବାହାରବାର ସମ୍ଭାବନା ନ ଥିବ ।

ଯେବେ କିଛି ଅଜ୍ଞା ବା ମରଦାରେ ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚକଟି ଓ ଦଳି ହସ୍ତାର ଫଳରେ ପ୍ରାୟ ଅଧିକାଂଶ ମୋଟରେ ଏକ ପରସ୍ତ ଦେଇ ତହିଁ ଉପରେ ତାଙ୍କୁଣୀଟି ବସାଇଦେବ ତେବେ ତାହା ଉତ୍ତମରୂପେ ଭିଡ଼ି ହୋଇ ବସିଯିବ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ନଳକୁ ବାସ୍ତ ବାହାରବା କାରଣ ତାଙ୍କୁଣୀରେ ଥିବା ବାଟରେ ଲଗାଇଦେଇ ନଳଟିର ଅପର ପ୍ରାନ୍ତକୁ ତହିଁ ପାଖର ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ଛଡ଼ିଦେବ । ତାଙ୍କୁଣୀର ବାସ୍ତ ପାଇଁ ରଖାଯାଇଥିବା ଛଦ୍ମରେ କନା ଦେଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ନଳଟିକୁ ଭିଡ଼ି ବସାଇଦେବ । ନଳର ଅପର ପ୍ରାନ୍ତ ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ଦେଇ ମାଠିଆର ମୁହଁରେ ମଧ୍ୟ କନା ଦେଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଭିଡ଼ି ବସାଇଦେବ । ମାଠିଆ ବସାଇବା ପୁର୍ବରୁ ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ କିଛି ଚନ୍ଦନତେଲ ଦେଇ ତାହାକୁ ବସାଇବ ।

ତାହା ଛଡ଼ା ମାଠିଆର ବେକ ଉପରେ ଥଣ୍ଡା ରହିବା ପାଇଁ ଓଦାକନା, ପାଣିରେ ଓଦା ହୋଇଥିବା ଛଣ୍ଡା ଅଣା ଆଦି ରଖିଦେବ । ନଳକୁ ଯେବେ ଗୋଟିଏ ଥଣ୍ଡା ଜଳପୂର୍ଣ୍ଣ ଥାଏ ମଧ୍ୟଦେଇ ଯିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଇ ପାରେ ତାହାହେଲେ ଅଦ୍ୱର ଅଧିକ ସୁବିଧା ହେବ । ତାହା ନ ହେଲେ

ନଳଟିରେ ମଧ୍ୟ ଓଦା କନା ବା ଓଦା ଅଖା ଗୁଡାଇଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଏହିସବୁ ଅଖା ବା କନାରେ ବାରମ୍ବାର ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ବରବର ଥଣ୍ଡା ରଖିବାକୁ ହେବ ।

ଚୁଞ୍ଚିରେ ନିଆଁ ଜାଳିଲେ ହଣ୍ଡାର ଜଳଗୁଡ଼ିକ ବାଷ୍ପ ହୋଇ ନଳବାଟେ ବାହାରବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବ । ବାହାର ଅସିବା ବାଟରେ ନଳା ଓ ମାଠିଆ ଉପରେ ଥଣ୍ଡା ଅଂଶରେ ଲାଗି ତାହା ଜଳରେ ପରିଣତ ହୋଇଯିବ ଏବଂ ସେହି ଜଳଗୁଡ଼ିକ ନଳବ ଟେ ଯାଇ ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ଥିବା ଚନ୍ଦନ ତେଲରେ ପଡ଼ିବ ।

ପେଟେ ୪ ଭର ଚନ୍ଦନତେଲ ମାଠିଆରେ ଦିଆଯାଏ, ତେବେ ତାହାକୁ ଅତରରେ ପରିଣତ କରିବାକୁ ପ୍ରାୟ ୨୦ ସେର ଖସ୍‌ଖସ୍ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ସେଗୁଡ଼ିକରେ ସୁଗନ୍ଧ କମ୍ ଥିଲେ ଆହୁରି ଅଧିକ ତେର ଦରକାର ହେବ ।

୨୦ ସେର ତେର ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ୨୨ ଦିନ ଲାଗିଯିବ । ପ୍ରତିଦିନ ପ୍ରାୟ ୩୪ ସେର ଖସ୍‌ଖସ୍ ହଣ୍ଡାରେ ଦେଇ ସିକ କରିବାକୁ ହେବ ।

ପ୍ରଥମ ଦିନ ଖସ୍ ଖସ୍ ଦେଇ ପ୍ରାୟ ୩୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚୁଞ୍ଚି ଜାଳି ବନ୍ଦ କରିବ ।

ଦ୍ୱିତୀୟ ଦିନ ସକାଳେ ହଣ୍ଡା ଖୋଲି ତହିଁରୁ ପୁନଃଦିନର ଖସ୍‌ଖସ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ଛଣି ରିପୁଡ଼ି କାଢି ପକାଇବ ଏବଂ ତହିଁରେ ପୁନଶ୍ଚ ସେହିପରିମାଣର ଖସ୍‌ଖସ୍ ଦେଇ ଆଉ କିଛି ପାଣି ଯୋଗ କରିବ ।

ମାଠିଆର ମୁହଁ ଖୋଲି ତହିଁରୁ ତେଲ ଓ ଜମିଥିବା ଜଳଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ତାଳି ତହିଁରୁ ତେଲ ଓ ଜଳକୁ ପୃଥକ କରିଦେବ । ଏଥିନିମନ୍ତେ କାତର ଏକ ପ୍ରକାର କାହାଳୀ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ, ତହିଁର ବେକରେ ବନ୍ଦ କରିବାପାଇଁ ଗୋଟିଏ ପେଞ୍ଚ ଲାଗିଥାଏ । ସେହି କାହାଳୀରେ ସେଗୁଡ଼ିକ ତାଳି ଦେଲେ ଜଳଗୁଡ଼ିକ ତଳକୁ ରହିବ ଓ ତେଲ ଉପରକୁ ଭସିବ । ପେଞ୍ଚଟି ଅଳ୍ପ ମୋଡ଼ି ଖୋଲି ଦେଲେ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ପଡ଼ିଯିବ । ପାଣି ଶେଷ ହୋଇଗଲେ ପେଞ୍ଚଟି ବନ୍ଦ କରିଦେଲେ ତେଲଗୁଡ଼ିକ ଖାଲି ରହିଯିବ । ସେହି ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ଧରି ରଖିବ, ତାହାକୁ ପୁନଶ୍ଚ ହଣ୍ଡାରେ ଖସ୍‌ଖସ୍ ସଙ୍ଗେ ତାଳିଦେବ ।

ଉପରୋକ୍ତ ପ୍ରକାରର କାହାଳୀ ନ ପାଇଲେ ତେଲଗୁଡ଼ିକ କେବଳ ହାତଦ୍ୱାରା ଛପି ଛପି ପାଣିରୁ ଉଠାଇ ନେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୨ୟ ଦିନ ସକାଳେ ପୁନଶ୍ଚ ସେହି ତେଲଗୁଡ଼ିକ ପୁନଃପରି ମାଠିଆରେ ଦେଇ ଠିକ୍ ପୁନଃଦିନପରି ନଳ ଲଗାଇ ମୁହଁଆଦି ବନ୍ଦ କରି ନିଆଁରେ ବସାଇ ଚୁଞ୍ଚି ଜାଳିବ । ଏହିପରି ୨୨ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଡିବାଗଡ଼ କଲେ ୫୯୨ ଓ ୬୯୨ ଚନ୍ଦନତେଲ ନିଜର ମହ

ହରାଇ ପୂର୍ଣ୍ଣଭବରେ ଖସିଯିବ ଗନ୍ଧ ପ୍ରସଂସା କରିବ । ଏହାକୁ ଖସିଯିବ ଅତର । ପୂର୍ଣ୍ଣ ଗନ୍ଧ ନ ଅସିଥିଲେ ଆଉ ୨୩ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ପ୍ରତିଦିନ ନୂତନ ଖସିଯିବ ରାଜିବାକୁ ପଡ଼ିବ ।

**କେଉଡ଼ା ଅତର—**ଖସିଯିବ ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାପାଇଁ ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେଲା, ଠିକ୍ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ କେଉଡ଼ା ଅତର କରାଯାଏ । ଠିକ୍ ସେହିପରି ହସ୍ତା, ସେହିପରି ତାଙ୍କୁ ଓ ସେହିପରି ନଳ ଲଗାଇ ପାଣିର ମାଟିଆରେ ନଳର ଏକପ୍ରାନ୍ତ ଛଡ଼ି ଉତ୍ତମରୂପେ ବାସ୍ତୁ ବାହାର ଯିବାର ବାଟ ସବୁ ବନ୍ଦ କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ମାଟିଆରେ ଚନ୍ଦନତେଲ ଦେଇ ମାଟିଆ ବସାଇବାକୁ ହେବ । ହସ୍ତାରେ ପ୍ରତିଦିନ କିଆଁପୁଲ ଏବଂ ଜଳ ଦେଇ ହସ୍ତାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ୪୫ ଘଣ୍ଟା ନିଆଁ ଜାଳ ଛଡ଼ି ଦେବ । ପରଦିନ ସକାଳେ ହସ୍ତା ଫିଟାଇ ତହିଁରୁ ବାସ୍ତୁ କିଆଁପୁଲଗୁଡ଼ିକ ଛଣି ପକାଇ ପୁଣି ତଟକା ଫୁଲ ଦେବ ଓ ଆଉ କିଛି ପାଣି ଦେବ । ମାଟିଆ ଫିଟାଇ ତହିଁରୁ ପାଣି ଓ ତେଲ ଅଲଗା କରିଦେଇ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ହସ୍ତାରେ ତାଳିଦେବ । ଚନ୍ଦନତେଲକୁ ଘୁନଘୁନ ମାଟିଆରେ ପୁରାଇ ମାଟିଆ ବସାଇବାକୁ ହେବ । ପ୍ରତିଦିନ ଏହିପରି ୫୬ ଦିନ କଲା ପର ଦେଖିବ ଯେତେବେଳେ ଚନ୍ଦନତେଲ ତାହାର ଗନ୍ଧ ହରାଇ କିଆଁପୁଲର ଗନ୍ଧ ପ୍ରସଂସା କରିବ, ତେତେବେଳେ ଜାଣିବ ଯେ କେଉଡ଼ା ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲାଣି ।

ଖସିଯିବ ଅତର ଶୀଘ୍ର ତିଆରି କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲେ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ଦୁଇଥର ବେଶାତେର ହସ୍ତାରେ ଦେଇ ଦୁଇଥର ରୋପାଚାର ପାରିବ । ଅର୍ଥାତ୍ ସକାଳେ ଥରେ ବସାଇ ୩୪ ଘଣ୍ଟା ବୁଝି ଜାଳ ଛଡ଼ିଦେବ । ସନ୍ଧ୍ୟାବେଳକୁ ଫିଟାଇ ପାଣି ଓ ତେଲ ଅଲଗା କରି ଦେଇ ଆଉଥରେ ନୂତନ ବେଶାତେର ହସ୍ତାରେ ଦେଇ ସନ୍ଧ୍ୟାରେ ଥରେ ବସାଇ ୩୪ ଘଣ୍ଟା ନିଆଁ ଜାଳ ଛଡ଼ିଦେଇ ପାରିବ । ମାତ୍ର କେଉଡ଼ା ଅତର ପାଇଁ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ତଟକା ଫୁଲପାଇଁ ଅପେକ୍ଷା କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ; ତେଣୁ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ଏହାକୁ ବଦଳାଇ ଦେବ ।

୧୦ ପାଉଣ୍ଡ ବା ୫ ସେର କେଉଡ଼ା ଅତର ପାଇଁ ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ ବା ୫ ସେର ଚନ୍ଦନ ତେଲ ଓ ୧୦ ହଜାର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କିଆଁପୁଲ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ପ୍ରତିଦିନ ହସ୍ତାରେ ପାଣି ଦେଇ ଯେତେ ଫୁଲ ଧରି ପାରିବ, ତେତେ ଲେଖାଏଁ ଫୁଲ ଦେଇ ହସ୍ତା ମୁହଁ ବନ୍ଦ କରି ପୁନଃବର୍ଣ୍ଣିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ୧୦ ହଜାର ଫୁଲ ଶେଷ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରତିଦିନ ନିଆଁରେ ବସାଇ ରାଜିଲେ ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ କେଉଡ଼ା ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ । ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ ଚନ୍ଦନତେଲର ମୂଲ୍ୟ ପ୍ରାୟ ୧୧୭ ଟଙ୍କା । ୧୦ ହଜାର କିଆଁପୁଲର ମୂଲ୍ୟ ରାଜି ରାଜି ସ୍ଥାନରେ ଅମଦାନ ଅନୁସାରେ ପ୍ରାୟ ୬୦ ଟଙ୍କାରୁ



୨୪ ଟଙ୍କା ଯାଏ ପଡ଼ିବ । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖରଚ ୪୦ ଟଙ୍କାରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ହେବ ନାହିଁ । ୧୦ ପାଉଁଶ କେଉଡ଼ା ଅତରର ସୁଦ୍ଧା ୩୨୪ ଟଙ୍କାରୁ କମ୍ ହୁଏ । ଏଥିରୁ ଲଭର ପରମାଣ ସହଜରେ ବୁଝାଯାଉଅଛି ।

ଓଡ଼ିଶା ପ୍ରଦେଶରେ କିଆଗଛର ସୀମା ନାହିଁ । ସମତଳ ଅଞ୍ଚଳରେ ବିଶେଷତଃ ସମୁଦ୍ର ଉପକୂଳମାନଙ୍କରେ କିଆ ବହୁ ପରମାଣରେ ଦେଖାଯାଏ । ଗ୍ରାମମାନଙ୍କରେ କିଆଗଛ ମାଡ଼ି ଯାଉଅଛି । ଲୋକେ କିଆଗଛକୁ କାଟି ବାଧ୍ୟ ହୋଇ ନଆଁ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତି । ସବୁ ସ୍ଥାନରେ କିଆଫୁଲ ଫୁଟେ । କିନ୍ତୁ ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲାର ମାଲ୍ଦି, ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାର ଗୋପାଳପୁର, ଅନ୍ତହାରମ୍, ଓ ଛନ୍ଦିପୁର ପ୍ରଭୃତି ସ୍ଥାନରେ କିଆଫୁଲ ଅଧିକ ପରମାଣରେ ଫୁଟେ । ଅନ୍ୟ ସ୍ଥାନରେ ସାଧାରଣତଃ ବର୍ଷା ସମୟରେ ଥରେ ଲେଖାଏ କିଆଫୁଲ ଫୁଟିବା ଦେଖାଯାଏ । ମାତ୍ର ଉପରଓଳୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ୩ ଥର ଫୁଟିବାର ଦେଖାଯାଏ; ଯଥା—ଥରେ ବୈଶାଖ ମାସରେ, ଥରେ ଅଷାଢ଼ ମାସରେ ଏବଂ ଆଉ ଥରେ କାର୍ତ୍ତିକ ମାସରେ ।

ପାରିକୁଦର କଣ୍ଟାବଣିଆ ଏବଂ ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାର ଗୋପାଳପୁର, ଅନ୍ତହାରମ୍, ଛନ୍ଦିପୁର ପ୍ରଭୃତି ସ୍ଥାନମାନଙ୍କରେ ପ୍ରାୟ ୧୦ ଗୋଟି ଅତର କରିବାର ଭାଟି ଅଛି । ପ୍ରତି ଭାଟିରେ ହାରାହାରି ବର୍ଷରେ ୧୦ ଲକ୍ଷ ଫୁଲ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏଥିରୁ ସହଜରେ ଅନୁମାନ କରାଯାଇ ପାରେ ଯେ, ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ କେତେ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାର କାରବାର ସେଠାରେ ହୁଏ । କିନ୍ତୁ ଏହି ସମସ୍ତ କାରବାର କନୌଜର ଲୋକେ ଆସି କରନ୍ତି । ସେମାନେ ସେହି ଅଞ୍ଚଳରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଘର କରି ଅଛନ୍ତି । କେବଳ ଫୁଲ ଫୁଟିବା ସମୟରେ ଆସନ୍ତି । ଅତର ଓ କେଉଡ଼ା ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି । ଫୁଲ ବନ୍ଦ ହୋଇଗଲେ ଚାଲିଯାଆନ୍ତି । ଚନ୍ଦନତଳ ସେମାନେ ଅଣାଇ ଆମ ଦେଶରୁ କିଆଅତର ଘେନି ଚାଲି ଯାଆନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାର କେବଳ କଟକ ଉତ୍ତମୁଷ୍ଟ ବଜାରର ଜଣେ ମୁସଲମାନ ସ୍ୱର୍ଗତ ରତ୍ନମହଲ କଞ୍ଚିକାଳ ନିମନ୍ତେ ମାଲ୍ଦିରେ ଗୋଟିଏ କେଉଡ଼ା ଅତର କରିବାର ଭାଟି ବସାଇ ଥିଲେ । ତାହାଙ୍କର ମୃତ୍ୟୁ ପରେ ଓଡ଼ିଶାର ଆଉ କେହି ସେଠାରେ ଅତର ଢିଆରି କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା ମଧ୍ୟ କରି ନାହାନ୍ତି ।

**ବକୁଳ, ଚମ୍ପା ଓ ନାଗେଶ୍ୱର ଅତର**—ଓଡ଼ିଶାରେ ବକୁଳ, ଚମ୍ପା ଓ ନାଗେଶ୍ୱର ଅତର ମଧ୍ୟ ଢିଆରି ହୁଏ । ସତ୍ୟବାଦୀ ଓ କଟକରେ ବକୁଳ ଅତର ଢିଆରି ହୁଏ । ଚମ୍ପାଫୁଲର ଅତର ସତ୍ୟବାଦୀରେ ଓ ଯାଜପୁରରେ ଢିଆରି ହୁଏ ଏବଂ ନାଗେଶ୍ୱରର ଅତର ଯାଜପୁରରେ ଢିଆରି ହୁଏ । ଏହି ସବୁ ଅତର ମଧ୍ୟ ଫୁଲ ଫୁଟୁଥିବା ସମୟରେ କନୌଜର ଲୋକେ ଆସି ଫୁଲ ମିଳୁଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହି ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ନେଇଯାନ୍ତି ।

ବହୁଳ, ମୋ ଓ ନାଗେଶ୍ୱର ଅତର ଏବଂ ଗୋଲପ, ମଞ୍ଜି ପ୍ରଭୃତି ଅନ୍ୟ ଫୁଲ ମାନଙ୍କର ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ କେଉଁଠା ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀଠାରୁ ଅଧିକ ସୁଅକ ହୁଏ । ହାଣ୍ଡା, ଚୁଲ୍ଲୀ, ନଳ, ମାଠିଆ ପ୍ରଭୃତି ସବୁ ଠିକ ସେହିପରି । ଏଥିରେ ମଧ୍ୟ ମାଠିଆରେ ଚନ୍ଦନ ତେଲ ଦେଇ ଠିକ ସେହିପରି ବସାଇବାକୁ ହୁଏ । ଏହି ଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ଅଳ୍ପ କୋମଳ ତେଣୁ ଏହି ଫୁଲକୁ ହାଣ୍ଡାରେ ପୁରାଇ ଜଳଦେଇ ନିଆଁରେ ବସାଇ ୧୨ ଘଣ୍ଟାରୁ ୨ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଜାଳିଲେ ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ । ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ଫୁଲ ବଦଳାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୫୬ ଦିନରେ ଏହି ସବୁ ଫୁଲର ଅତର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ଯାଇ ପାରିବ । ଯେବେ ପୁଣି ଗନ୍ଧ ନ ଆସିବ ତେବେ ଆଉ ଦିନେ ଦୁଇଦିନ ଫୁଲ ଦେଇ ସେହିପରି ବସାଇଲେ ପୁଣି ଗନ୍ଧ ଆସିବ ।

**କେଉଁଠା ଜଳ**—କେଉଁଠା ଜଳ ପିଇବା ପାଣିରେ ପକାଇ ପିଅନ୍ତୁ । କେଉଁଠା ଜଳ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ ହୋଇ ଆସି ବନ୍ଦୀ ହୁଏ । କେଉଁଠା ଜଳ ତିଆରି କରିବାକୁ ହେଲେ ଅତର ତିଆରି କରିବାର ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେଲା, ଠିକ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ସେହିପରି ହାଣ୍ଡାରେ ପାଣିଦେଇ ତହିଁରେ କିଆଁଫୁଲ ପକାଇ ବନ୍ଦ କରି ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ପାଣ୍ଡୁର ମାଠିଆରେ ଅତର ତିଆରି ପାଇଁ ଯେନ ତେଲ ଦେବାକୁ ହୁଏ । କେଉଁଠା ଜଳ ତିଆରି ପାଇଁ ଯେନ ତେଲ ନ ଦେଇ ଖାଲି ମାଠିଆକୁ ବସାଇ ତହିଁ ମଧ୍ୟକୁ ଉପରର ନଳଟି ପୁରାଇ ଦେଇ ନିଆଁ ଜାଳିବ । ମାଠିଆର ମୁହଁରେ ଓ ନଳରେ କନା ଆଦି ଗୁଡ଼ାଇ ତହିଁ ଉପରେ ବସବର ପଣ୍ୟପାଣି ତାଳ ତାହାକୁ ଢିଗ୍ରାଇ ରଖିଲେ ବାଷ୍ପଗୁଡ଼ିକ ନଳ ମଧ୍ୟରେ ଜମି ଯାଇ ପାଣି ହୋଇ ମାଠିଆ ମଧ୍ୟରେ ପଡ଼ିବ । ସେହି ପାଣିକୁ ନେଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ । ତାହାହିଁ ହେଲା କେଉଁଠା ଜଳ । ଏକ ଡ୍ରାମ କେଉଁଠାଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରାୟ ଏକ ହଜାର କିଆଁଫୁଲ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖରବ ୪ ଟଙ୍କାରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ହେବ ନାହିଁ ।

## ଅର୍କ

କେଉଁଠା ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀ କୁଆଣୀ, ପାନମଝୁର ପ୍ରଭୃତିରୁ ଅର୍କ ବାହାର କରିବାର ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀ ।

କୁଆଣୀ ବା ପାନମଝୁରକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ପାଚୁଡ଼ି ପରିଷ୍କାର କରିଦେଇ ହାଣ୍ଡାରେ ରଖିବ । ତହିଁରେ ଉପସ୍ଥଳ ପରିମାଣର ଜଳ ଦେଇ ହାଣ୍ଡାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ୩୪ ଘଣ୍ଟା ନିଆଁ ଜାଳିବ । ତହିଁରୁ ବାଷ୍ପଗୁଡ଼ିକ ନଳବାଟେ ଯାଇ ପାଣି ହୋଇ ମାଠିଆରେ ପଡ଼ିବ । ସେହି ଜଳକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।

ଠିକ୍ ସେହପରି ମୁରୁକୁଦ ଫୁଲରୁ ମଧ୍ୟ ଅର୍କ ବାହାର କରିପାରି ପାରିବ । କୁଅଣୀ ବା  
ପାନମହୁର ବଦଳରେ ମୁରୁକୁଦ ଫୁଲ ଦୁଗ୍ଧାରେ ରଖି ପାଣି ପୁରାଇ ଦୁଗ୍ଧାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ୨୩  
ଘଣ୍ଟା ନିଆଁ ଜାଳିଲେ ମୁରୁକୁଦ ଫୁଲରୁ ଅର୍କ ବାହାରବ । ମୁରୁକୁଦ ଫୁଲର ଅର୍କ ସେତେବେଳେ  
ନିମନ୍ତେ ବଶେଷ ଉପକାରୀ ।

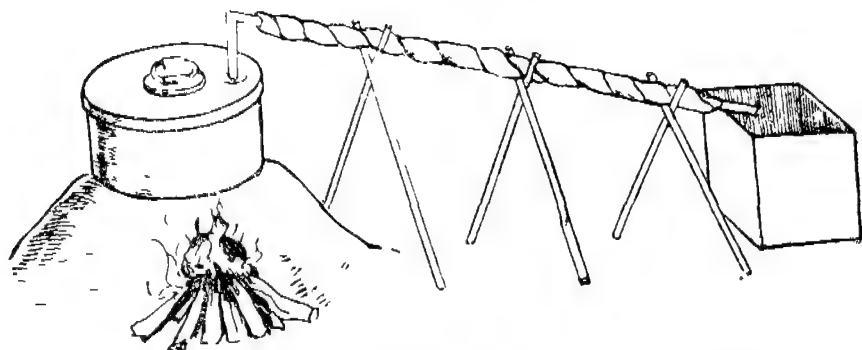
## ଝୁଣା

ଝୁଣା ଶାଳଗଛର ଶୀରରୁ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ । ଓଡ଼ିଶାର ଗଡ଼ଜାତମାନଙ୍କରେ ଏକ  
ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଶାହାଡ଼ିଆ ଅଞ୍ଚଳରେ ଶାଳଗଛ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଦେଖାଯାଏ । ଯେଉଁଠାରେ ଶାଳଗଛ  
ଅଳ୍ପ ସେଠାରେ ଝୁଣା ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ । ୬ ଫୁଟ ବା ତହିଁରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ବେଳେ ଥିବା ଶାଳଗଛର ଗଣ୍ଡିରୁ  
ଅଧିକ ଶୀର ବାହାରେ । ଅନେକ ସମୟରେ ଶାଳଗଛର ଗଣ୍ଡିରୁ ଆସେ ଆସେ ଶୀର ବାହାରି  
ଥାଏ । କୌଣସି କୌଣସି ସମୟରେ ଲୋକେ ସେହପରି ବଡ଼ ଗଛର ଗଣ୍ଡିରେ ଗୋଟି ମାରି ଘାରି  
କରି ଦେଇ ଥାଆନ୍ତି, ତହିଁରୁ ଶୀର ବାହାରି ଥାଏ । ସବନରେ ଶାଳଗଛର ଜାଳ ଭାଙ୍ଗି  
ଗଲେ ମଧ୍ୟ ସେହ ଭଙ୍ଗା ସ୍ଥାନରୁ ଶୀର ବାହାରି ଥାଏ । ଶାଳଗଛରୁ ଶୀର ବାହାରିଲେ ତାହା  
ଶୁଖିବାକୁ ପ୍ରାୟ ୩ ସପ୍ତାହ ସମୟ ଲାଗେ ।

ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଦୁଇଥର ଝୁଣା ଆମଦାନୀ ହୁଏ । ଥରେ ଫେବୃୟାରୀଠାରୁ ଅପ୍ରେଲ ମଧ୍ୟରେ  
ଏକ ଆଉଥରେ ସେପ୍ଟେମ୍ବରଠାରୁ ନଭେମ୍ବର ମଧ୍ୟରେ ।

ଫେବୃୟାରୀଠାରୁ ଅପ୍ରେଲ ମଧ୍ୟରେ ଯେଉଁ ଝୁଣା ଆମଦାନୀ ହୁଏ, ତାହା ଅତି ଉଚ୍ଛୁଷ୍କ  
ଝୁଣା । ତାହାକୁ ଦେବଝୁଣା କହନ୍ତି । ତାହାର ବର୍ଣ୍ଣ ଖୁବ୍ ସଫା ଓ ଧୋବଳ ଏହା  
ଗଛରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କାଠିପରି ହୋଇ ଶୁଖି ଲାଗି ରହୁଥାଏ । ସମୟ ସମୟରେ ଏପରି  
ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କାଠି ୨୩ ଫୁଟ ଲମ୍ବା ଏବଂ ୧୩ ଇଞ୍ଚରୁ ୧୮ ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମୋଟା ହୋଇଥାଏ ।  
ସେପ୍ଟେମ୍ବରଠାରୁ ନଭେମ୍ବର ମଧ୍ୟରେ ଯେଉଁ ଝୁଣା ଆମଦାନୀ ହୁଏ ତାହା ନିକୃଷ୍ଣ ଝୁଣା । ବର୍ଷା  
ଓ କାକର ଖାଇ ଉଚ୍ଛୁ ଝୁଣାର ରଙ୍ଗ କଳା ହୋଇ ଯାଇଥାଏ । ଏହାକୁ ଲୋକେ ଗଛରୁ ତାଣ୍ଡି  
ଆଣନ୍ତି । ଏହା ଗୁଣ୍ଡି ଝୁଣା ବୋଲି ପରିଚିତ । ଏଥିରେ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଗଛର  
ଛେଲ ମିଶିଥାଏ । ଛେତ ଗଛରୁ ଯେଉଁ ଝୁଣା ମିଳେ ସେଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ଏହିପରି ନିକୃଷ୍ଣ ଝୁଣା ।

ଝୁଣା ଅନେକ ପ୍ରକାର ବ୍ୟବହାରରେ ଲାଗେ । ଝୁଣା ଧୂସ ଦିଆଯାଏ । ଝୁଣାରେ ଜଉ  
ଶଙ୍ଖା ତିଆରି ହୁଏ । ଝୁଣା ସାବୁନରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । କାଗଜ ତିଆରି ନିମନ୍ତେ ଝୁଣାରେ



### ୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ତିଆର ସାବୁନର ବିଶେଷ ପ୍ରୟୋଜନ । ଝୁଣାରେ ପୁଟିନ୍ ତିଆର ହୁଏ । ଝୁଣା ଉପରେ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଝୁଣାରେ ରୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।

**ରୁଆ**—ରୁଆ ଓଡ଼ିଶାର ଗୋଟିଏ ବିଶିଷ୍ଟ ପଦାର୍ଥ । ରୁଆତେଲ ଅନ୍ୟ କୌଣସିଠାରେ ତିଆର ହୁଏ ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ କେବଳ କଟକରେ ଏହା ବହୁ ପରିମାଣରେ ତିଆର ହୁଏ । ପୁରୀ ଚକ୍ରକର ଧାରଣା ଥିଲା ଯେ, କଟକ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ କୌଣସିଠାରେ ରୁଆତେଲ ହୋଇ ପାରେ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ଏହି ପୁସ୍ତକର ଲେଖକ ଅଳ୍ପକାଳ ପୁରୀ ମୟୂରଭଞ୍ଜରେ ଏବଂ ଆଠମଲ୍ଲିକରେ ରୁଆ ମରାବା ପରୀକ୍ଷା କରାଇଲେ । ସେହି ଉଭୟ ସ୍ଥାନରେ ଉତ୍କଳ ରୁଆ ବାହାରିଥିଲା ।

ଅତର ଆଦି ଓଡ଼ିଶାକୁ ଆମଦାନି ହେବା ପୁରୀ ଓଡ଼ିଶାରେ କେବଳ ରୁଆ ଓ ଚନ୍ଦନ ଏହି ଦୁଇଟି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପଦାର୍ଥ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା । ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦେବମନ୍ଦିରମାନଙ୍କରେ ରୁଆ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି । କଟକରେ ଅନେକ ଲୋକ ରୁଆ ତିଆର କରନ୍ତି । କଟକରୁ ବହୁପରିମାଣରେ ରୁଆ ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହୁଏ । ଅଧିକ ରୁଆ ମାନ୍ଦ୍ରାଜକୁ ଯାଏ । ବର୍ମାକୁ ଏବଂ କଲିକତାକୁ ମଧ୍ୟ କେତେକ ପରିମାଣର ରୁଆ ଓଡ଼ିଶାରୁ ଯାଏ ।

ରୁଆ ରାନ୍ଧିବା ପାଇଁ ଭଲ ଝୁଣା ବାଛି ନେବ । କଟକରେ ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକେ ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ରୁଆ ରାନ୍ଧନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଭଲ ଟାଣ ହାଣ୍ଡି ନେଇ ତହିଁର ଏକ ପାଖରେ ହାଣ୍ଡିର ମଝି ପେଟର ଉପରକୁ ଗୋଟିଏ ଛଦ୍ମ କରନ୍ତି । ହାଣ୍ଡିଟି ରୁଣ୍ଟିରେ ବସାଇ ତହିଁରେ ଝୁଣା ପୁରନ୍ତି । ଝୁଣା ଛଦ୍ମଠାରୁ ୨୩ ଇଞ୍ଚ ତଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହାଣ୍ଡିରେ ରହେ । ପାଣ୍ଡିର ଛଦ୍ମରେ ଗୋଟିଏ ଲୁହାର ନଳ ଖଞ୍ଜି ତହିଁରେ ମାଟି ଲେପି ନିବୁଜ କରୁ ବନ୍ଦ କରନ୍ତି । ନଳର ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତକୁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ବା ଟିଣ ମଧ୍ୟରେ ଛନ୍ଦି ଦିଅନ୍ତି । ସେହି ହାଣ୍ଡିକୁ

ବା ଟିଣକୁ ସାଧାରଣତଃ ଭୂମିରେ ଗୋଟିଏ ଗାତ ଖୋଳି ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ବସାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଯେପରି ତାହା ଚୁକ୍ତିରେ ବସିଥିବା ହାଣ୍ଡିର ତଳ ପତ୍ତନଠାରୁ ଅନୁନ ୧ଫୁଟ ନିମ୍ନକୁ ରହିବ ଏବଂ ନଳଟିର ଅଗ୍ରଭାଗ ସେହି ହାଣ୍ଡିରେ ବା ଟିଣରେ ୨।୩ ଇଞ୍ଚ ଭିତର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପଶି ପାରିବ । ଚୁକ୍ତି ଉପରେ ବସିଥିବା ହାଣ୍ଡିର ମୁହଁରେ ଗୋଟିଏ ପଲମ ଦେଇ ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ମାଟି ଲେପି ଚିତ୍ରକ କର ବନ୍ଦ କରନ୍ତି । ତାପରେ ଚୁକ୍ତିରେ ନିଅଁ ଜାଳନ୍ତି । ଝୁଣା ଗରମ ହୋଇ ତହିଁରୁ ଯେଉଁ ବାଷ୍ପ ବାହାରେ, ତାହା ନଳବାଟେ ବାହାର ଆସେ । ନଳଟି ପଦାରେ ଖୋଲା ଥିବାରୁ ଥଣ୍ଡା ଆସି ଓ ନଳରେ ଓଦାକନା ଗୁଡ଼ାଇ ତାହାକୁ ଥଣ୍ଡା ରଖାଯାଏ । ବାଷ୍ପ ସେଠାରେ ଥଣ୍ଡା ଯୋଗୁଁ ଜମିଯାଇ ତେଲ ହୋଇ ଚୁକ୍ତି ପାଖରେ ବସିଥିବା ହାଣ୍ଡିରେ ବା ଟିଣରେ ପଡ଼େ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଚୁକ୍ତି କରିବା ଦ୍ଵାରା ହାରାହାରି ୧ ମହଣ ଝୁଣାରୁ ଧ୍ରାୟ ୧୨ ସେର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତେଲ ବାହାରେ । ଏଥିରେ ସମୟ ସମୟରେ ଝୁଣା ଜଳି ଉଠେ । ହାଣ୍ଡି ଫାଟିଯାଏ । ହାଣ୍ଡି ଫାଟିଗଲେ ଅଧିକ ଶିତ ହୁଏ ଓ ବିପଦର ଅଟେ । ଆସ । ହାଣ୍ଡି ବଦଳରେ ଯେବେ ଗୋଟିଏ ଲୁହାର ପାତ୍ର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ, ତେବେ ସେସବୁ ଅଟେ ନାଥ; ତେଣୁ ଗୋଟିଏ ଲୁହାପତ୍ରର ତବା ନେବ । ତାହାର ଉଚ୍ଚତା ୧୫ ଫୁଟ ଏବଂ ଗୋଲେଇ ୪ ଫୁଟ ହେଲେ ଚଳିବ । ସେ ତବାର ପାଖସବୁ ରିପିଟ୍ ହୋଇ ବନ୍ଦ କରି ଯାଇଥିବ । ଅନେକ ତବାରେ ବିଦେଶରୁ ନାନା ପଦାର୍ଥ ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇ ଆସୁଅଛି । ସେହି ତବାରୁ ଗୋଟିଏ ବାଛି ନେଲେ ହେବ । ତହିଁ ଉପରେ ୪୫ ଇଞ୍ଚ ବ୍ୟାସର ଗୋଟିଏ ମୁହଁ ଗୋଲ କରି କାଟିବ । ତାହାକୁ ବନ୍ଦ କରିବା କାରଣ ଗୋଟିଏ ତାକୁଣୀ କରିବ । ଯେବେ ୧ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ ମୁହଁ ଗୋଟିଏ ପେଞ୍ଚର ଘର କରି ବସାଇ ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ତାକୁଣୀରେ ସେହିପରି ପେଞ୍ଚର ଘର ରଖାଯାଏ ଓ ବନ୍ଦ କରିବାବେଳେ ବା ଫିଟାଇବାବେଳେ ପେଞ୍ଚପରି ବୁଲାଇ ବ୍ୟବହାର କରିବାର ସୁବିଧା ରଖାଯାଏ, ତେବେ ଆହୁରି ଉତ୍ତମ ହେବ । ସେହି ମୁହଁବାଟେ ଝୁଣା ତବାରେ ପରିବ ଏବଂ ତବା ଭିତରକୁ ସଫା କରିବାକୁ ହେବ । ମୁହଁର ଏକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଦେଉ ଇଞ୍ଚ ବ୍ୟାସର ଗୋଲ ଛିଦ୍ର କରିବ । ତହିଁରେ ମଧ୍ୟ ପେଞ୍ଚର ଘର କରାଯାଇଥିବା ମୁହଁ ଲଗାଇବ । ଏହି ଛିଦ୍ରରେ ନଳ ଗୋଟିଏ ଖଞ୍ଜି ବାକୁ ହେବ । ନଳର ଏକ ପ୍ରାନ୍ତରେ ପେଞ୍ଚର ଘର କଟାଯାଇଥିଲେ ତାହାକୁ ଘୁରାଇକରି ବସାଇ ଦେଇ ପାରିବ । ନଳର ଏହି ଅଂଶ ଖଣ୍ଡିଏ ଛୋଟ ବଳା ନଳ ହେଲେ ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ସୁବିଧା ହେବ । ତାହାର ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତରେ ପେଞ୍ଚର ଘର ରଖିଥିଲେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଲମ୍ବା ନଳ ଖଞ୍ଜି ଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ପୂର୍ଣ୍ଣ ୧୦ ଫୁଟ ଲମ୍ବା ନଳ ଲଗାଇବ । ନଳର ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତ ଗୋଟିଏ ଖାଲ ଟିଣ ଭିତରକୁ ଛଡ଼ିଦେବ, ଯେପରି ନଳାବାଟେ ତେଲ ବହି ଆସିଲେ ଟିଣ ମଧ୍ୟରେ ଗଡ଼ି ଜମା ହେବ । ଅପର ପାର୍ଶ୍ଵର ଚିତ୍ରରୁ ସମସ୍ତ କୁଝି ପାରିବ । ଯେବେ ନଳଟିକୁ ଚିତ୍ରରେ ଲଗିଥିବା ନଳ ପରି ବଳା କରି ପାରି, ତେବେ ଆହୁରି ସୁବିଧା ହେବ । ତବାରେ ଝୁଣା ପୁରାଇ

ତାହାକୁ ଚୁଞ୍ଚିରେ ବସାଇ ଛଅଁ ଜାଳିଲେ ଝୁଣାରୁ ବାଷ୍ପ ବାହାର ନଳବାଟେ ଅସିବ । ନଳ ଉପରେ ଅଶା ବା କନା ଗୁଡ଼ାଇ ତାହାକୁ ସବୁବେଳେ ପାଣିରେ ଚିନ୍ତାଇ ରଖିବାକୁ ହେବ । ନଳ ବେଳକୁବେଳ ଗରମ ହୋଇ ଯାଉଥିବ । ପୁଣି ଥରକୁ ଥର ସେ ଅଶାରେ ବା କନାରେ ପାଣି ଭାଜି ତାହାକୁ ଅଣ୍ଟା ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଡବା ଭିତରୁ ବାଷ୍ପ ବାହାର ଅସି ନଳର ସେହି ଅଣ୍ଟା ଅଂଶରେ ଲାଗିଲେ ତାହା ପାଣି ପରି ତଳେ ପଡ଼ାଏଁରେ ପଶିଗତ ହୋଇ ନଳବାଟେ ବୋହୁଅସି ଟିଣରେ ପଡ଼ିବ ।

ଯେବେ ନଳଟି ଚନ୍ଦ୍ରର ନଳ ପରି ବଳା ହୋଇଥିବ, ତେବେ ଗୋଟିଏ ବୁଣ୍ଡରେ ପାଣି ପୁରାଇ ବଳା ନଳଟି ସେହି ବୁଣ୍ଡରେ ଗୁଡ଼ାଇ ରଖିଲେ ତାହା ସବୁବେଳେ ଅଣ୍ଟା ରହିବ । ବୁଣ୍ଡର ପାଣି ଗରମ ହୋଇଗଲେ ବୁଣ୍ଡରେ ଆଉ ପାଣି ଯୋଗ କରିବାକୁ ସହଜ ହେବ ।

ପାଣ୍ଡୁର ଟିଣରେ ଯେତେ ତରଳ ପଦାର୍ଥ ଜମା ହେବ, ତାହାହିଁ ରୁଆ । ପ୍ରଥମେ ଏହା ଅଧିକ ତରଳ ଦେଖାଯିବ, କିନ୍ତୁ ପଛକୁ କ୍ରମେ ବସିଯାଇ ଘନ ହେବ ।

ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ଡବାର ମୁହଁକୁ ଫିଟାଇ ପୁଣି ଝୁଣା ଯୋଗ କରି ପାରିବ ।

## କାଳି

ଶିଝାର ବୁଦ୍ଧି ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ କାଳର ବ୍ୟବହାର ବୁଦ୍ଧି ହେଉଅଛି । ଓଡ଼ିଶାରେ ଯେତେ କାଳ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି, ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ଅତି ଅଳ୍ପଅଂଶ ଓଡ଼ିଶାରେ ଉଦ୍ଭବ ହେଉଅଛି । ଅଧିକାଂଶ କାଳ ବିଦେଶରୁ ଆସୁଅଛି । ବଡ଼ ବଡ଼ ସହରରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ମଫସଲର ଛୋଟ ଛୋଟ ବଜାର, ହାଟ ଓ ଦୋକାନମାନଙ୍କରେ ମଧ୍ୟ ବିଦେଶୀ କାଳ ବାକୀ ହେଉଅଛି ।

କେତେ କାଳ ତରଳ ଅବସ୍ଥାରେ, କେତେ କାଳ ବଟିକା ଅକାରରେ, କେତେ କାଳ ଗୁଣ୍ଡ ଅକାରରେ ଏବଂ କେତେ କାଳ କାଳିମତା ହୋଇ ଶୁଖିଲା କାଗଜ ଅକାରରେ ବାକୀ ହେଉଅଛି ।

କାଳର ପ୍ରଧାନ ଉପାଦାନ ହରିତା, ବାହାଡ଼ା, ଅଁଳା ଓ ଟେଣ୍ଡାଲ । ଏଗୁଡ଼ିକ ଓଡ଼ିଶାରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ମିଳେ ଏବଂ ଅତି ଅଳ୍ପ ମୂଲ୍ୟରେ ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହୋଇ ଯାଉଛି । ୧୯୩୭-୩୮ ମସିହାରେ ଓଡ଼ିଶାରୁ କେବଳ ହରିତା, ବାହାଡ଼ା, ଅଁଳା ୧ ଲକ୍ଷ ୮୦ ହଜାର ମହଣ ରପ୍ତାନି ହୋଇ ଯାଇଥିଲା । କୌଣସି ବର୍ଷ କମ୍ ଓ କୌଣସି ବର୍ଷ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଏସବୁ ପଦାର୍ଥ ବିଦେଶକୁ ବାହାର ଯାଉଅଛି । ଏହି ଜନସ୍ତରୁ ଆମ ଦେଶରେ ଦରକାରୀ ଜନସ୍ତ ସବୁ ଉଦ୍ଭବ କରିବାଲାଗି ଲୋକେ ମନୋଯୋଗୀ ହେଲେ ବିଶେଷ ଲାଭବାନ୍ ହୁଅନ୍ତେ ।

କାଳ ନାନାପ୍ରକାରରେ ଦିଆଯିବ କରାଯାଏ । କଳା କାଳର ବ୍ୟବହାର ସର୍ବାପେକ୍ଷା ଅଧିକ । କଳା ସଙ୍ଗେ କିଛି ନୀଳ ମିଶିଥିବା (Blue black) କାଳକୁ ଲୋକେ ଅଧିକ ଆଦର କରୁଅଛନ୍ତି । ସେହି କାଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର କେତେଜଣାଟି ସରଳ ପ୍ରଣାଳୀ ଏଠାରେ ଦିଆଗଲା :—

### ୧ମ ପ୍ରଣାଳୀ :—

ହରିଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା ଓ ଅଁଳା	ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଧସେର ଲେଖାଏଁ
ଟେରାଫଳ	୧ ସେର
ଲୁହା ମଲଦା (ଲୁହ'ଗୁହ)	ଅଧସେର
ପାଣି	୧୨ ସେର
ମାକ୍ରୁଫଳ (Gall-nut)	୧ ସେର
ସ୍ତ୍ରାବକସ	ଅଧସେର
ନାଲରଙ୍ଗ	୩ ଅଞ୍ଜନ ବା ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ ଛଟାକି

ହରିଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା ଏବଂ ଅଁଳାକୁ ଛେଚି ସେଥିରୁ ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ଦେଇ ମଞ୍ଜିକଡ଼ା ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦ୍ରବ୍ୟରୁ ଅଧସେର ଲେଖାଏଁ ନେବ । ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଟେରାଫଳକୁ ଛେଚି ମିଶାଇବ । ଲୁହାମଲଦାକୁ ମଧ୍ୟ କୁଟି ତହିଁରେ ପକାଇବ । ଏ ସମସ୍ତକୁ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଲୁହା କରେଇରେ ୧୨ ସେର ପାଣିରେ ରଖି ନିଆଁ ଉପରେ ବସାଇ ପିତ୍ତାଇବ । ଅଧଘଣ୍ଟା ପିତ୍ତେବା ପର ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ମାକ୍ରୁଫଳକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ଏଥିରେ ପକାଇ ୩ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବ । ତା ପରେ ପୁଣି ତାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ନିଆଁରେ ବସିଥିବାବେଳେ ତହିଁରେ ସ୍ତ୍ରାବକସକୁ ଦୁର୍ଲ୍ଲ କରୁ ପକାଇବ । ପାଣି ମରିଯାଇ ୧୦ ସେର ବାକି ରହିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଜାଳୁଥିବ । ତା ପରେ ଉକ୍ତ ପାତ୍ରକୁ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇବ । ତାହା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଏ ସିଂହା ପାଣିକୁ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ଛଣି ୧୫୧୨ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିଦେବ । ୧୫୧୨ ଦିନ ପରେ ପୁଣି ଥରେ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ଛଣି ଦେବ । କରେଇର ଫଳରେ ଆଡ଼ିବାଗରେ ଖଣ୍ଡିଏ କାଠି ରଖିବ । ନାଲରଙ୍ଗକୁ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ପୁଡ଼ା କରି ବାନ୍ଧି ଏ ଛଣା ହୋଇଥିବା ତରଳ ବସ୍ତୁରେ ପୁଡ଼ାଟି ଚୁଡ଼ିଯିବା ଭଳି ସେହି କାଠିରୁ ଝୁଲାଇ ଦେବ । ସମୟ ସମୟରେ ତାହାକୁ ଘାଣ୍ଟି ଦେଉଥିବ । ନାଲରଙ୍ଗଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ମିଳାଇ ଯିବାକୁ ୨୩ ଦିନ ଲାଗିବ । ଯେବେ କିଛି ରଙ୍ଗ ରହିଯିବ, ତେବେ ତାହାକୁ ହାତରେ ମଲଦେଲେ ତାହା ମିଳାଇ ଯିବ । ତା ପରେ ଆଉ ଥରେ ତାହାକୁ କନାରେ ଛଣି ବୋଉଲରେ ବଳ କରି ରଖିବ ।

ଅନେକ ସମୟରେ କାଳଗୁଡ଼ିକ ବହୁଳ ଲବଣ ତଳରେ ଭଜିଗଲେ ତହିଁ ଉପରେ ସର ପଡ଼ିଯାଏ ଓ ସର ଉପରେ ଛତୁ ପରି ରୁଆମାନ ଫୁଟେ । ବୋତଲ ବନ୍ଦ କରିବା ପୂର୍ବେ କିଛି କାର୍ବୋଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Carbolic Acid) ବା ଆସେଟିକ୍ ଏସିଡ୍ (Acetic Acid) କିମ୍ବା ସାଲିସାଇଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Salicylic Acid) ପକାଇ ଦେଲେ ସର ବାନ୍ଧିବାର ଉତ୍ସୁକ ଥିବ । ଏସିଡ୍ ପରମାଣୁ ଅତି ସାମାନ୍ୟ ହେବ । ୧ ପାଉଣ୍ଡ ଏସିଡ୍ ହେଲେ ୧ ହଜାର ଗ୍ୟାଲନ୍ ବା ୪ ହଜାର ପାଣ୍ଟି (Pint) ବୋତଲ କାଳ ନିମନ୍ତେ ତାହା ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ । ଏହି ପରମାଣୁ ବବେଚନାରେ ଯେତେ କାଳ କରିବ ତହିଁରେ ଏସିଡ୍ ପକାଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରିବ ।

### ୨ୟ ପ୍ରଣାଳୀ —

ହରିଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା ଓ ଅଁଳା — ପ୍ରତ୍ୟେକରୁ ୨୫ ସେର ଲେଖାଏଁ

ବକୁରଛେଲ ୨୫ ସେର

ସ୍ଥରକସ ୧୫ ସେର

ଗୁନ୍ଦ ଅଠା ୧୫ ସେର

ଏସିଡ୍ ବ୍ଲୁ (Acid blue) ୮ ଅଉନ୍ସ ବା ୧ ପାଆ

ହରିଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା ଓ ଅଁଳାକୁ ଛେଚି ମଞ୍ଜି କାଢି ୨୫ ସେର ଲେଖାଏଁ ଓଜନ କରି ନେବ । ବକୁରଛେଲକୁ ଟକି ଟକି କରି କାଟି ତହିଁରେ ପକାଇବ । ଗୋଟିଏ ଲୁହା କରେଇରେ ୨୦ ସେର ପାଣିରେ ଏ ସବୁକୁ ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ସିଝାଇବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ୧ ପାସ ନିଷ୍କୁଳ ଭାବରେ ରଖିଦେବ । ୧ ପାସ ପରେ ସ୍ଥରକସକୁ ବୁଣି କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ୪୫ ଦିନ ରଖିଦେବ । ତା ପରେ ଗୁନ୍ଦ ଅଠାକୁ ବୁଣି କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ଗୋଲାଇ ପୁଣି ୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିଦେବ । ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ିଯିବ । ସରଟି କାଢି ପକାଇବ ଓ ତହିଁରେ ଏସିଡ୍ ବ୍ଲୁ (Acid blue) ପକାଇ ପୁଣି ୩ ଦିନ ରଖିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ଗୋଲାଇ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ଛୁଣି ପୂର୍ବବର୍ଣ୍ଣିତ ମତେ ୩ ଗୋଟି ଏସିଡ୍ ମଧ୍ୟରୁ ଯେ କୌଣସି ଏସିଡ୍ କିଛି ପକାଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିଦେବ ।

### ୩ୟ ପ୍ରଣାଳୀ

ମାକୁଫଳ (Gall nut) ୩ ସେର

ସ୍ଥରକସ ୧ ସେର

କଳା ଖଇର ୨ ଛଟାକି

ପାଣି ୩୦ ସେର

ଏସିଡ୍ ବ୍ଲୁ (Acid blue) ୧ ଡ୍ରାମ



ମାଜୁଫଳକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ଛେଚି କରିଦେବ । ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ ଲୁହା କରେଇରେ ୧୦ ସେର ପାଣିରେ ବହୁସ୍ଥଳ ୭ ଦିନ ରଖିବ । ୭ ଦିନ ପରେ କରେଇକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସେ ପାଣିକୁ ସିଝାଇବ । ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା ସିଝିଲେ ସେ ପାଣି ଗାଡ଼କଳା ହୋଇଯିବ ଏବଂ ଏ କାଳହାରୀ କଲମରେ ଲେଖାଯାଇ ପାରୁବ । ଏହିପରି କଲମଦ୍ୱାରା ଲେଖି ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝାଇବ । ତା ପରେ ସ୍ତରକସର ଦୃଷ୍ଟି କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ଦେବ ଏବଂ ଆଉ ୧୫ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଉପରେ ବସାଇ ରଖିବ । ତା ପରେ କଳା ଖଇରକୁ ଦୃଷ୍ଟି କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ଗୋଳାଇବ । ଏହା ପରେ ୧ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝାଇବ । ସୁନସ୍ଥ କଲମରେ ଲେଖି ଦେଖିବ ଯେବେ ଉତ୍ତମ କଳାରଙ୍ଗ ବାହାରଲୁଣି ତାହାହେଲେ କରେଇକୁ ଚୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବ । ତା ପରେ ଦେଖିବ, ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ି ଯାଇଥିବ । ସେହି ସରକୁ କାଢ଼ି ପକାଇବ ଏବଂ କାଳଗୁଡ଼ିକ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ଛଣି ତହିଁରେ ଏସିଡ୍ ବ୍ଲୁ (Acid blue) ପକାଇ ୩ ଦିନ ରଖିବ । ୩ ଦିନ ପରେ ପୁଣି ତାହାକୁ କନାରେ ଛଣି ତହିଁରେ ପୂର୍ବବର୍ଣ୍ଣିତ ଏସିଡ୍ ମଧ୍ୟରୁ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ଏସିଡ୍ କିଛି ପକାଇ ବେ ତଳରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିଦେବ ।

## ୪ର୍ଥ ପ୍ରଣାଳୀ—

ଅଁଳା	୨୫ ସେର
ମାଜୁଫଳ (Gall-nut)	୧ ସେର
ସ୍ତରକସ	ଅଧସେର
ପାଣି	୧୨ ସେର

ଅଁଳାକୁ ଛେଚି ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ପକାଇବ । ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ ଲୁହା କରେଇରେ ପାଣି ୧୨ ସେର ଦେଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇବ । ତା ପରେ ତାକୁ ଛଣି ମାଜୁଫଳଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ସେହି ପାଣିରେ ତନ୍ତାଇ ୨୨ ଦିନ ରଖିଦେବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝାଇବ । ଅଧଘଣ୍ଟା ସିଝିବା ପରେ ସ୍ତରକସର ଦୃଷ୍ଟି କରି ତହିଁରେ ପକାଇ ସିଝାଇବ । ଅଧେ ପାଣି ମରଗଲେ କରେଇକୁ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇବ । ଅଣ୍ଟା ହୋଇଗଲେ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ତାହାକୁ ଛଣି ପକାଇବ । ତା ପରେ ୧୫୨୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିଦେବ । ୧୫୨୦ ଦିନ ପରେ ଦେଖିବ ତାହା ଉପରେ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ିଯାଇଥିବ । ଗୋଟିଏ କାଳିତରୁଦ୍ୱାରା ସେହି ସରକୁ କାଢ଼ି ପକାଇବ ।

ତହିଁ ପରଦିନ ଦେଖିବ ପୁଣି ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ୁଥିବ । ଏହିପରି ଯେତେଦିନଯାଏ ସର ପଡ଼ୁଥିବ ପ୍ରତିଦିନ ତାହା କାନ୍ତି ଦେଉଥିବ । ସର ପଡ଼ିବା ବନ୍ଦ ହୋଇଗଲେ ପୁଣି ବର୍ଣ୍ଣିତମତେ କିଛି ଏସିଡ୍ ପକାଇ ତାହାକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।

ହରଡ଼ା, ବାହାଡ଼ା, ଅଁଳା ଓ ମାଜୁଫଳ ପ୍ରଭୃତିରୁ କାଳି କରିବାର କେତେଗୋଟି ପ୍ରଣାଳୀ ଉପରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେଲା । ଏହିପରି ଅନ୍ୟ ଅନେକ ପ୍ରଣାଳୀରେ କାଳି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ପାରେ । ଏହା ଛଡ଼ା ବଜାରରୁ କେତେଗୋଟି ପଦାର୍ଥ ଖାଲି କିଣିଆଣି ତଦ୍ୱାରା ସହଜରେ କାଳି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ କେତେଗୋଟି ମଧ୍ୟ ନିମ୍ନରେ ଦିଆଯାଉଅଛି । ଏପରି ବଜାର ଜନିଷ କିଣିଆଣି କାଳି ତିଆରି କଲେ ବିଦେଶକୁ ବେଶୀ ଧନ ଗୁଲ୍‌ସିବ, ତଥାପି ବଜାରରୁ କାଳି କିଣିବାଠାରୁ କିଛି କମ୍ ଖରଚ ହେବ ।

( ୧ )

ମେଥାଇଲ୍ ବ୍ଲୁ (Methylene blue)

୧ ପାଉଣ୍ଡ

ଗୁମ୍‌ଆରା ବା ଗମ୍ ଅରବିକ୍ (Gum Arabic)

ଅଧପାଉଣ୍ଡ

ପାଣି

୮ ଗାଲ୍

ଗୁମ୍‌ଆରାକୁ ଦୁର୍ଲ୍ଲ କରି ପାଣିରେ ପକାଇ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ରଖିବ ତା ପରେ ମେଥାଇଲ୍ ବ୍ଲୁ ରଙ୍ଗ ଖଣିଏ କନାରେ ପୁଡ଼ା ବାନ୍ଧି ତାହାକୁ ପାଉଁଟି ଉପରେ ଖଣିଏ କାଠି ରଖି ତହିଁରୁ ଝୁଲାଇ ଦେବ, ଯେପରି ରଙ୍ଗପୁଡ଼ାଟି ପାଣିରେ ବୁଡ଼ି ରହିବ । ଥରେ ଥରେ ସେ କନାପୁଡ଼ାକୁ ଝୁଲାଇ ଦେଉଥିବ, ତାହାହେଲେ ରଙ୍ଗଗୁଡ଼ିକ ଶୀଘ୍ର ଶୀଘ୍ର ପାଣିରେ ଗୋଲି ହୋଇଯିବ । ରଙ୍ଗଗୁଡ଼ିକ ସବୁ ମିଳାଇଯିବା ପରେ ୧୪ ଘଣ୍ଟା ଶୁଖିଦେଇ ତାହା ପରେ ବ୍ୟବହାର କରିବ । ଏଥିରେ କୌଣସି ଗରଦା (Sediment) ରହିବାର ସମ୍ଭାବନା ନାହିଁ । ଏ କାଳିକୁ ଅଧିକକାଳ ଅର୍ଥାତ୍ ୧ ବର୍ଷରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱକାଳ ବୋତଲରେ ରଖିବାର ନ ହେଲେ କୌଣସି ଏସିଡ୍ ପକାଇବାର ମଧ୍ୟ ପ୍ରୟୋଜନ ହେବ ନାହିଁ । ବର୍ଷକୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱକାଳ ରଖିବାର ହେଲେ ପୁଣିବର୍ଣ୍ଣିତ ଅନୁସାରେ କିଛି ଏସିଡ୍ ପକାଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।

( ୨ )

ମାଜୁଫଳ (Gall-nut)ରୁ ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Gallic Acid) ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସେହି ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ଏବଂ ବଜାରରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ଆନିଲ୍ ବ୍ଲୁ (Aniline blue) ବା ଇଣ୍ଡୋ କାର୍ମାଇନ୍ (Indo carmine)ଦ୍ୱାରା ମଧ୍ୟ ସହଜରେ କାଳି ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରେ । ସେ କାଳି ଫାଉଣ୍ଟେନ୍ ପେନ୍ (Fountain pen)ରେ ସହଜରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇ ପାରେ ।

ଏହି କାଳି କରିବା ପାଇଁ ଯେତେ ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ନେବ, ତହିଁର ୩୦୮୦ ଗୁଣ ପାଣି ତହିଁରେ ଯୋଗ କରି ପାରିବ । ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ଅଣ୍ଟା ପାଣିରେ ମିଶେ ନାହିଁ; ତେଣୁ ପାଣି ଗରମ କରି ତହିଁରେ ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ପକାଇବ । ତାହା ପାଣିରେ ଗୋଳ ହୋଇଗଲେ ନିଆଁ ରୁ ଓଢ଼ାଇ ଆଣି ତାହାକୁ ଅଣ୍ଟା କରିବ । ତା ପରେ ଅନିଲିନ୍ ବ୍ଲୁ (Aniline blue) ବା ଇଣ୍ଡୋ କାର୍ମାଇନ୍ (Indo carmine) ମିଶାଇବ । ୧ ଗାଲିନ୍ ପାଣିରେ ୧ ଅଉନ୍ସ ଏହି ରଙ୍ଗ ମିଶାଇବାକୁ ହେବ । ତା ପରେ ତହିଁରେ ପୁନଃବର୍ଣ୍ଣିତ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ଏସିଡ୍ ପକାଇ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରିଦେବ ।

ଯେବେ ଫାଉଣ୍ଡେନ୍ ଯେନରେ ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ହେବ, ତେବେ ତହିଁରେ କାର୍ବଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Carbolic Acid) ଦେବ ନାହିଁ । ସାଲିସିଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Salicylic Acid) ବ୍ୟବହାର କରିବା ବାଞ୍ଛନୀୟ । ଯେତେ କାଳି ହୋଇଥିବ ତହିଁର \* ହଜାର ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ ଏହି ଏସିଡ୍ ଦେଲେ ଚଳିବ ।

ସ୍କୁଲରେ ୧ ପାଉଣ୍ଡ ଆନିଲିନ୍ ବ୍ଲୁ (Aniline blue) ବା ଇଣ୍ଡୋ କାର୍ମାଇନ୍ (Indo carmine) ନେଲେ ତହିଁରେ ୧୦ ଗାଲିନ୍ କାଳି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉ ପାରିବ । ଏଥିପାଇଁ ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ୪୦ ଅଉନ୍ସ ବା ୨୫ ପାଉଣ୍ଡ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗିବ ।

ଗାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ ନ କିଛି ମାଜୁଫଳ (Gall-nut) ପାଇଲେ ତହିଁରୁ ସହଜରେ କାଳି ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରିବ । ୩ ଅଉନ୍ସ ମାଜୁଫଳ ନେଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ଛେଚି କରାଯେବ । ୨୪ ଅଉନ୍ସ ପାଣିରେ ତିନିଘଣ୍ଟା ୨ ସପ୍ତାହ ରଖିଦେଲେ ତାହା ସଫିଯାଇ ସେ ପାଣି ଆମ୍ବିଲା ହୋଇଯିବ । ଅଣ୍ଟା ଜାଗାରେ ରଖିଲେ ଶୀଘ୍ର ସଫିଯିବ । ଏହିପରି ସଫିବାକୁ ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ (Fermentation) କହନ୍ତି । ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ ହେଲେ ଏସିଡ୍ ଜାତ ହୁଏ ।

ଫର୍ମେଣ୍ଟେସନ୍ ହେଲା ପର ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଛଣି ନେଇ ସେ ପାଣିରେ ଅଧଅଉନ୍ସ ସ୍ତ୍ରାବକସ ଝୁଣ୍ଟି କରି ପକାଇ ରଖିଦେବ । ସେଗୁଡ଼ିକ ମିଳାଇଗଲା ପରେ ତହିଁରେ ଅନିଲିନ୍ ବ୍ଲୁ (Aniline blue) ବା ଇଣ୍ଡୋ କାର୍ମାଇନ୍ (Indo carmine) ରଙ୍ଗ ପକାଇବ । ୧ ଗାଲିନ୍ ପାଣିକୁ ୧ ଅଉନ୍ସ ହିସାବରେ ରଙ୍ଗ ଲାଗିବ ।

କାଳି ନାନା ରଙ୍ଗରେ ଓ ନାନା ପ୍ରକାଶରେ କରାଯାଏ । ସେ ସମସ୍ତ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିବାକୁ ହେଲେ ଗୋଟିଏ ବୁଦ୍ଧିରୁ ପୁସ୍ତକ ହେବ । ଏଠାରେ କେବଳ ବର୍ଣ୍ଣମାନ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା କଳା କାଳି ଓ ବ୍ଲୁ ବ୍ଲାକ୍ (Blue black) କାଳି ତିଆରି କରିବାର କେତେଗେଟି ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆଗଲା ।

## ଚକ୍ ଷ୍ଟିକ୍ (Chalk stick)

ଆଜିକାଲି ସ୍କୁଲମାନଙ୍କରେ କ୍ଲାକ୍‌ବୋର୍ଡରେ ଲେଖିବାପାଇଁ ଚକ୍ ଷ୍ଟିକ୍ (Chalk stick) ବା ଲମ୍ବକା ସରୁ ଚକ୍‌ଖଡ଼ି ଅନେକ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି । ସେଗୁଡ଼ିକ ବିଦେଶରୁ ଆସି ଏଠାରେ ବିକ୍ରୟ ହେଉଅଛି । ଏଗୁଡ଼ିକ ସରୁ ଖଡ଼ି ଆକାରର ଏବଂ ଭଲ ଭଲ ଗନ୍ଧର ଅଟେ । ଆମ ଦେଶରେ ଖଡ଼ି ଯଥେଷ୍ଟ ମିଳେ । ସେହି ଖଡ଼ି ମଧ୍ୟରୁ ଭଲ ନରମ ଖଡ଼ିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚୁରି ଓ କମ୍ପାକ୍ଟ କରି ତହିଁରେ ଲେହୁ ଅଠା ଗୋଳାଇ ହାତରେ ବଳି ଶୁଖାଇ ଦେଲେ ସୁନ୍ଦର ଚକ୍ ଷ୍ଟିକ୍‌ କାର୍ଯ୍ୟ କରିବ । ଆମ ଦେଶରେ ଧଳା ଖଡ଼ି ଛତା କଳା, ନାଲିଆ ଓ ହଳଦିଆ ଗେରୁମାଟି ମଧ୍ୟ ମିଳେ । ସେଗୁଡ଼ିକୁ ସେହିପରି ଚୁନା କରି ଅଠାରେ ଗୋଳାଇ ଶୁଖାଇ ଭଲ ଭଲ ଗନ୍ଧର ଚକ୍ ଷ୍ଟିକ୍ ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରିବ । ଅଥବା ଧଳା ଖଡ଼ି ଚିନାରେ ଭଲ ଭଲ ରଙ୍ଗ ମିଶାଇ ମଧ୍ୟ ଚକ୍ ଷ୍ଟିକ୍ କରି ପାରିବ ।

ସାଧାରଣତଃ ମଇଦାରେ ଲେହୁ ରାନ୍ଧି କିମ୍ବା ପେଜ ଗୋଳାଇ ଚକ୍ ଷ୍ଟିକ୍ କରାଯାଇ ପାରେ ।

ଯେବେ କୃଷିକ୍ ସୋଡ଼ା ତିଆରି କରାଯାଏ, ତେବେ ତହିଁରୁ ଯେଉଁ ଗରଦାଗୁଡ଼ିକ ବାହାରେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଚକ୍ (Chalk) । ସେହି ଚକ୍‌ରେ ମଧ୍ୟ ଅଠା ଗୋଳାଇ ଚକ୍ ଷ୍ଟିକ୍ କରାଯାଇ ପାରେ ।

## ଫଳର ବ୍ୟବହାର

ଆମ ଦେଶରେ ନାନାପ୍ରକାର ଫଳ ମିଳେ । କେତେଗୋଟି ଫଳ ଛତା ସାଧାରଣତଃ ଫଳ-ଗୁଡ଼ିକ ରହି ଅନ୍ୟଥାରେ ଫଳେ ଏବଂ ଅଳ୍ପଦିନ ପରେ ଶେଷ ହୋଇଯାଏ; ତେଣୁ ସବୁ ପ୍ରକାର କଞ୍ଚା ଫଳ ସବୁଦିନେ ମିଳେ ନାହିଁ । ଯେଉଁ ସମୟରେ ଯେଉଁ ଫଳ ମିଳେ, ସେହି ସମୟରେ ସେହି ଫଳ ସଂଗ୍ରହ କରି ସେଗୁଡ଼ିକ ରଖି ପାରିଲେ ସବୁଦିନେ ସେହି ଫଳ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇ ପାରେ । କେତେକ ଫଳ ଅଛି, ତାହା ସେହି ଫଳର ରସରେ ଏତେ ଅଧିକ ଫଳେ ଯେ, ସେ ସବୁ ସେହି ସମୟରେ ସଂଗ୍ରହ କରି ତାହାକୁ ରଖିବା ପ୍ରଣାଳୀରେ ରଖି ପାରିଲେ ଦେଶବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହୋଇ ପାରିବ ଏବଂ ତତ୍ପ୍ରାପ୍ତ ବହୁ ଅର୍ଥ ମଧ୍ୟ ଆସିବ । ସମୟ ସମୟରେ ଆମ୍ଭ ଏତେ ଫଳେ ଯେ, ଲୋକେ ଯେତେ ଖାଇ ପାରିବାର ତାହା ଖାଇ ମଧ୍ୟ ଅଳ୍ପକେ ଆମ୍ଭ ସଞ୍ଚିଯାଏ ଓ ନଷ୍ଟ ହୁଏ । ସେହି ସମୟରେ ବଳି ପଡ଼ିବା ଅନୁଗୁଡ଼ିକ ଯେବେ ସଂଗ୍ରହ କରି ତାହାକୁ ଶୁଖାଇ ଆଗରୁ କରାଯାଏ, ତେବେ

ତାହା ବର୍ଷ ତମାମ୍ ସବୁଆଡ଼େ ବିକସ୍ତ ହୋଇ ପାରିବ ଓ ଏକବର୍ଷରୁ ଅଧିକ କାଳ ରହିଲେ ମଧ୍ୟ ଖରାପ ହେବ ନାହିଁ ।

**ଫଳ ରଖିବାର ଉପାୟ**—ଫଳଗୁଡ଼ିକ ରଖିବାର ଉପାୟ ଦୁଇଟି — (୧) ଆଗର କରିବାଦ୍ୱାରା (୨) ମୁରୁବା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାଦ୍ୱାରା । ଖଟା ଏବଂ ମିଠା ଦୁଇଟି ସଂଯୋଗରେ ଏହା ରଖାଯାଇ ପାରେ । ଖଟା ଦେଇ ରଖିଲେ କହୁନ୍ତି ଆଗର ଏବଂ ମିଠା ଦେଇ ରଖିଲେ କହୁନ୍ତି ମୁରୁବା ।

ଖଟା ଦେଇ ଆଗର କରି ରଖିବା ସହଜ ଏବଂ ଏଥିରେ ବେଶୀ ଖରଚ ପଡ଼େ ନାହିଁ । ଆହୁର ମଧ୍ୟ ଏହା ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହେବାର ଭୟ ନ ଥାଏ; ତେଣୁ ଆଗର କରିବା ସମସ୍ତଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ସୁବିଧାଜନକ । ବିଶେଷତଃ ଅନେକ ଖଟା ଫଳ ଅଛି, ସେଥି କିମନ୍ତେ ଆଉ ଖଟା ଯୋଗ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ନାହିଁ । କେବଳ ଲୁଣ, ତେଲ ଓ କିଛି ମସଲା ଯୋଗ କଲେ ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ ।

ମୁରୁବା କରିବାପାଇଁ ଚିନି ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ଚିନି କିଣିବାକୁ ପଡ଼େ, ତାହା ମଧ୍ୟ ଅନେକ ଦିନ ରଖିଲେ ନଷ୍ଟ ହେବାର ଅଶଙ୍କା ଥାଏ; ତେଣୁ ସାଧାରଣତଃ ଧନୀ ଲୋକଙ୍କ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ମୁରୁବା ଏବଂ ସାଧାରଣଙ୍କ ପାଇଁ ଆଗର ବିଶେଷ ଉପଯୋଗୀ ।

## ଆଗର

ଆମ ଦେଶରେ ଅନେକ ପ୍ରକାର ଖଟାଫଳ ଜନ୍ମେ । ଯଥା :—ତେନ୍ତୁଳି, ଆମ୍ବ, ଲେମ୍ବୁ, ନାରଙ୍ଗ, ଟାଣ୍ଡ, କରମଙ୍ଗା, କମଳା, ବରକୋଳି, ନଅରକୋଳି ବା ଶିଉଁଆଁଳା, ସତ୍ୟଆମ୍ବା ଇତ୍ୟାଦି । ଏଥିମଧ୍ୟରୁ ଆମ୍ବ ଓ କମଳା ପାଚିଲେ କେତେକ ମିଠା ହୁଏ ଓ କେତେକ ଖଟା ହୁଏ । ଯେଉଁଗୁଡ଼ିକ ପାଚିଲେ ମିଠା ହୁଏ ସେଗୁଡ଼ିକ ଲୋକେ ଖାଇ ପାରନ୍ତି ମାତ୍ର ଯେଉଁଗୁଡ଼ିକ ଖଟା ହୁଏ ତାହାର ପରିମାଣ କମ୍ ହୁଏ । ତେଣୁ ସେଗୁଡ଼ିକ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖଟାଫଳଗୁଡ଼ିକ ସହଜରେ ଆଗର ହୋଇ ପାରିବ । ଆଗର ପ୍ରାୟ ଅନେକେ ନିଜ ନିଜ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ କରନ୍ତି । ଅଧିକ ପରିମାଣରେ କରି ପାରିଲେ ତହିଁରୁ ସହଜରେ ଆର୍ତ୍ତପାର୍ଜନ କରି ପାରନ୍ତେ । ଆଗର କରିବା ପାଇଁ ଖରଚ କମ୍ । ଏହା ବିକସ୍ତ କଲେ ସହଜରେ ଅଧିକ ଲାଭ ହୁଅନ୍ତା । ଫଳମାନଙ୍କ ଆମଦାନି ସମୟରେ ଖଟାଫଳସବୁ ଅତି ଅଳ୍ପ ବ୍ୟୟରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇ ପାରେ । ସେଗୁଡ଼ିକ ସଂଗ୍ରହ କରି ଯେବେ ଆଗର କରାଯାଏ ଏବଂ ସେ ଆଗରକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ସହରମାନଙ୍କୁ ପଠାଇ ଦିଆଯାଏ, ତେବେ ତାହା ବିଶେଷ ଆଦୃତ ହେବ ଏବଂ ଅଧିକ ମୂଲ୍ୟ ମିଳିବ ।

ଆଗର କରବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଅମ ଦେଶରେ ଅନେକଙ୍କୁ ଜଣା ଅଛି, ତେଣୁ ତାହା ବିଶଦଭାବରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ସ୍ୱତନ୍ତ୍ରରେ କେତେକଗୋଟି ବିଷୟ ନିମ୍ନରେ ଦିଆଗଲା ।

**ଆୟୁଲି** — କଥା ଆୟୁକୁ ଛଡ଼ାଇ ଏବଂ ଫାଳ ଫାଳ କରି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ତହିଁରେ ଲୁଣ, ଲଙ୍କାମରିଚ, ସୋରିଷ, ମେଥୁଗୁଣ୍ଡା ଓ କିଛି ସୋରିଷତେଲ ଦେଇ ରଖିଦେଲେ ଆୟୁଲି ହୁଏ ।

**ଗୋଟା ଆୟୁ** — ଗୋଟା ଆୟୁରେ ଆମ ଦେଶରେ ଭଲ ଆଗର ହୁଏ । ଦରୋଟି ଭଲ ଆୟୁ ଅଣି ତହିଁର ମୃତ୍ତି କାଟିଦେବ । ମୃତ୍ତିରୁ ସମାନ ଟ ଫାଳ କରି ଏପରି ଭାବରେ ଚରିବ ସେପରି ତାହାର ନିମ୍ନ ଅଂଶ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଲାଗି ରହିଥିବ । ଖଣ୍ଡିଏ ହୁଏ ବା କଣ୍ଟାଦ୍ୱାରା ତହିଁମଧ୍ୟରୁ କୋଇଲି କାଢ଼ି ଦେଇ ତହିଁରେ ସୋରିଷ, ମେଥୁ, ଗୋଲମରିଚ, ଜାଗ, ଲଙ୍କାମରିଚ, କଳାଜାଗ ଓ ହଳଦିଆ ଗୁଣ୍ଡା କରି ସେହି ମସଲଗୁଣ୍ଡାରେ ଅଳ୍ପ ତେଲ ଗୋଳାଇ, ତାକୁ ଲୁଣ ଆଦି ମସଲ ଦେଇ ପୁଣି କରିଦେବ । ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ସଜାଡ଼ି ଦିନେ ରଖିଦେବ । ତା ପରେ ତହିଁରେ ତେଲ ଭାଲି ଖରାରେ ୧୫୨୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖାଇ ରଖି ଦେବ । ସୋରିଷ, ମେଥୁ, ଗୋଲମରିଚ, ଜାଗ ଆଦି ମସଲକୁ ଚୁରିବା ପୂର୍ବେ ଅଳ୍ପ ତେଲରେ ଅଳ୍ପ ଭାଙ୍ଗିଦେଇ ସେଗୁଡ଼ିକ ଚୁରିବାକୁ ହେବ ।

କେହି କେହି ଆଗେ ତେଲ ନ ଦେଇ ଶୁଖି ସାରିଲେ ତହିଁରେ ତେଲ ଭାଲି ରଖନ୍ତି ।

**ଆୟୁଲିଆଗୁର** — ଦରୋଟି ଆୟୁକୁ ଟ ଫାଳ କରି ଚରି ପୁଣି ତାହାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟିବ । ହଳଦି, ଜାଗ, ଗୋଲମରିଚ, ସୋରିଷ, ଧନଆ, ମେଥୁ, ଲଙ୍କାମରିଚ, କଳାଜାଗ ପ୍ରଭୃତି ମସଲକୁ କିଛି ସୋରିଷତେଲ ଦେଇ ଦରଭଜା କରି ଚୁରିଦେବ । ମସଲ ଗୁଣ୍ଡା, ଲୁଣ ଓ ଛେଚୁ ଆଦିକୁ କଟା ଆୟୁରେ ପକାଇ ସବୁଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚକଟିବ । ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ଆଉ କିଛି ସୋରିଷତେଲ ମିଶାଇବ । ମସଲଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ଆୟୁରେ ଗୋଳାଇ ହୋଇଯିବ । ତା ପରେ ହାଣ୍ଡିରେ ପୁରାଇ ୧୫୨୦ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ତା ପରେ ଆଉ କିଛି ସୋରିଷ ତେଲ ଦେଇ ସାଇତି ରଖିଦେବ । ଯେବେ କଟା ଆୟୁର ପରିମାଣ ୫ ସେର ହୁଏ, ତେବେ ମସଲଗୁଡ଼ିକର ପରିମାଣ ସବମୋଟ ୧ ସେର ହେବ ।

**ତଟକା ଆୟୁ ଆଗୁର** — କଥା ଆୟୁ ମିଳୁଥିବା ସମୟରେ ତାହାକୁ ତଟକା ଆଗୁର କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲେ ଆୟୁକୁ ଚିରୁଡ଼ା ଚିରୁଡ଼ା କରି ଚରି ପକାଇବ । ହଳଦି, ସୋରିଷ, ଜାଗ, ମେଥୁ, ଗୋଲମରିଚ, ଲଙ୍କାମରିଚ, ଆଦା, ଧନଆ ପ୍ରଭୃତିକୁ ବାଟି ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଲୁଣ ପକାଇ

ଏ ଆମ୍ଭରେ ଗୋଲାଈଦେବ । ଗୋଟିଏ ପଲମରେ ଅଳ୍ପ ସୋରଷତେଲ ତାଳି ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ତେଲ ଗରମ ହୋଇ ଫୁଟିଲେ ମସଲଗୋଲା ଆମ୍ଭକୁ ଅରକେ ଟାଞ୍ଚ ଖଣ୍ଡ କରି ପିକାଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଲେଉଟ ପାଉଁଟ କରିବ । ପାଣି ମରଗଲେ ତାହାକୁ କାଢ଼ି ଆଣୁଥିବ । ଏହିପରି ସବୁ ଖଣ୍ଡଯାକ ସିନ୍ଦୁଳିବ । ଏହା ଖାଇବାକୁ ବେଶ୍ ସୁସ୍ୱାଦୁ ହୁଏ ଏବଂ ୧୦।୧୨ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହି ପାରେ ।

**ଗୁଡ଼ୁଆମ୍ବା**—ଦରୋଟି ଆମ୍ଭର ଶ୍ୱେପାକୁ ଛଡ଼ାଇ ଦେଇ ଟାକୁଆରୁ ଆମ୍ଭର କୋମଳ ଅଂଶମାନ ତାହାଠାରୁ ବାହାର କରିନେବ । ହଳଦି, ଲାଗି, ସୋରଷ, ସଉପ, ଗୋଲମରତ, ଧନିଆ, ମେଥି ଆଦିକୁ ଦରଭଜା କରି ବୁରି ଅଳ୍ପ ତେଲ ଓ ଲୁଣ ସହିତରେ ଆମ୍ଭରେ ଗୋଲାଈବ ଏବଂ ତାହାକୁ ହାଣ୍ଡିରେ ପୁରାଇ ୭ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ୭ ଦିନ ପରେ ଗୁଡ଼ୁକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ପାଗ କରିବ । ପାଗ ଟିକିଏ ବହୁଳିଆ ହୋଇଗଲେ ତହିଁରେ ଆମ୍ଭଗୁଡ଼ିକ ପିକାଇ ଗୋଲାଈବ । ତା ପରେ ଓଢ଼ାଇ ଆଣି ପୁନଶ୍ଚ ହାଣ୍ଡିରେ ପୁରାଇ ୧୪।୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖରା ଦେବ । ତା ପରେ ହାଣ୍ଡିର ମୁହଁ ବନ୍ଦ କରି ରଖିଦେବ ।

‘ଗୁଡ଼ୁଆମ୍ବା ନିମନ୍ତେ ଯେବେ ଆମ୍ଭ ୫ ସେର ହୁଏ, ତେବେ ହଳଦା ୧ ଛଟାକି, ‘ଲାଗି ୧ ଛଟାକି, ସଉପ ୨ ଛଟାକି, ସୋରଷ, ଧନିଆ, ଗୋଲମରତ, ମେଥି ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଧଛଟାକି; ଲୁଣ ୧ ସେର ଏବଂ ଗୁଡ଼ୁ ୧୦ ସେର ଲାଗିବ ।

**ଅନ୍ୟପ୍ରକାର ଗୁଡ଼ୁଆମ୍ବା**—ଆମ୍ଭକୁ ଛଡ଼ାଇ ଚିରୁଡ଼ା ଚାଷୁଡ଼ା କରି ଚରି ତହିଁରେ କିଛି ଲୁଣ ଓ ହଳଦି ଗୋଲାଈ ୨।୩ ଦିନ ଖରାରେ ରଖିବ । କିଛି ତେନ୍ତୁଳି ଆଣି ତହିଁରେ ଅଳ୍ପ ପାଣିଦେଇ ଚକଟି ମଞ୍ଜି ଓ ପାରୁଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ତହିଁର ରସଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ରଖିବ । ଯେତେ ତେନ୍ତୁଳି ରସ ତହିଁର ଆଧା ଗୁଡ଼ୁ ସେହି ରସରେ ମିଶାଇବ । କିଛି ଲାଗି ଓ ମେଥିକୁ ଦରଭଜା କରି ବୁରି ତହିଁରେ ପକାଇବ ଏବଂ ତହିଁରେ ଆମ୍ଭଗୁଡ଼ିକ ପିକାଇ ଗୋଲାଈ ୨।୨୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖରା ଦେବ ।

ଆମ୍ଭରେ ଏହିପରି ନାନାପ୍ରକାର ଆମ୍ଭର କରାଯାଇ ପାରେ ।

**ତେନ୍ତୁଳି**—ତେନ୍ତୁଳି ଖଟା ମଧ୍ୟରେ ଶ୍ରେଷ୍ଠ । ତହିଁରୁ ମଞ୍ଜି ଓ ପାରୁଯାକ କାଢ଼ିଦେଇ ତହିଁରେ କେବଳ ଲୁଣ ତେଲ ଗୋଲାଈ ରଖିଦେଲେ ତାହା ସହଜରେ ରହିବ । ଯେ କୌଣସି ସଦାର୍ଥୀ-ସନ୍ଦେ ଅଳ୍ପ ତେନ୍ତୁଳିରସ ଦେଇ ତାହାକୁ ଖଟା କରାଯାଇ ପାରିବ । ତେନ୍ତୁଳି ଫଡ଼ା ଫଡ଼ା

କରି ରଖି ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରିଦେଇ ତହିଁରେ ଜାରି, ଗୋଲମରତ, କୁଆଣୀକୁ ଦରଭଳା କରି ରୁର ଉକ୍ତ ରୁନାକୁ ଲୁଣ ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇ ତେନ୍ତୁଳିରେ ମଡ଼ାଇ ଦେଇ ରଖିଲେ ଏହା ସ୍ୱଦର ଆଗୁର ହେବ ।

**କାଗଜି** [ଦ୍ରଷ୍ଟବ୍ୟ:—ଏ ଫଳର ଚୋପା କାଗଜ ପରି ପତଳା ଥିବାରୁ ଏ ଫଳର ନାମ କାଗଜି ହୋଇଅଛି]

ଆମ୍ବ ପରି କାଗଜି ଆଗୁର ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଫଳ ମଧ୍ୟରେ ଗଣ୍ୟ । ଏହାକୁ ନାନା-ପ୍ରକାରରେ ଆଗୁର କରନ୍ତି । କେତେ ଲୋକ ଖାଲି ଲୁଣ ଗୋଳାଇ ଶୁଖାଇ ତେଲରେ ପକାଇ ରଖନ୍ତି । କାଗଜିକୁ ଗୋଟା ଆମ୍ବ ପରି ୪ ଫାଳ କରି ଏକମୁଣ୍ଡରୁ ଚରି ଅନ୍ୟ ମୁଣ୍ଡ ଲଗିଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତହିଁରେ ହଳଦି, ଲଙ୍କା ମରତ, ସୋରଷ, ଜାରି, ମେଥୁ ଓ ଲୁଣକୁ ଚୁରି ଓ ତହିଁରେ କିଛି ଅଦାକୁ କାଟି ମିଶାଇ ସେହି କାଗଜିର କଟା ଅଂଶରେ ମୁଣ୍ଡି କରିବ । ୨ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ତା ପରେ ଆଉ ଗୁଡ଼ିଏ କାଗଜି କାଟି ତହିଁର ରସ ଚପୁଡ଼ି ସେହି କାଗଜି ଉପରେ ଭାଲିବ ଯେପରି କାଗଜିଗୁଡ଼ିକ ସେ ରସରେ ଗୁଡ଼ିଯିବ । ତା ପରେ ୮୧୦ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ରଖିଦେବ ।

**ବରକୋଳି**—ବରକୋଳିରେ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ପ୍ରକାର ଆଗୁର ହୁଏ । ପାଗଲ ବରକୋଳିରେ ହଳଦି, ସୋରଷ, ଜାରି ଓ ମେଥୁ ପ୍ରଭୃତିକୁ ବାଟି ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଲୁଣ ପକାଇ ବରକୋଳିକୁ ତହିଁରେ ଗୋଳାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବାକୁ ହୁଏ । ଶୁଖିଗଲେ ତହିଁରେ କିଛି ସୋରଷ ତେଲ ଦେଇ ରଖି ଦିଆଯାଏ ।

କିମ୍ବା ବରକୋଳିରେ କେବଳ ଲୁଣ ଗୋଳାଇ ଅଗେ ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ । ଶୁଖିଗଲେ ତହିଁରେ ଲୁଣ, ହଳଦି, ସୋରଷ, ମେଥୁ, ଜାରି, ଲଙ୍କାମରତ ପ୍ରଭୃତିକୁ ଗୁଡ଼ି କରି କିଛି ସୋରଷ-ତେଲ ସଙ୍ଗେ ମିଶାଇ ଶୁଖିଲା କୋଳିଗୁଡ଼ିକରେ ଗୋଳାଇ ଦେବ । ତା ପରେ ତାକୁ ୮୧୦ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ କିଛି ତେନ୍ତୁଳିରସ ମଧ୍ୟ ତହିଁରେ ଗୋଳାଇ ଦିଆଯାଏ ।

**କୋଳି ଚକି**—ଶୁଖିଲା ବରକୋଳିକୁ ଢିକିରେ ବୁଟି ତହିଁର ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରିଦେବ । ମଞ୍ଜି ବାହାରଗଲେ ଆହୁର ଉତ୍ତମରୂପେ ବୁଟି ତାହାକୁ ରୁନା କରିଦେବ । ସୋରଷ, ଜାରି, ଲଙ୍କାମରତ, ହଳଦି, ଲୁଣ, ଗୋଲମରତ ଆଦି ମଧ୍ୟରୁ ବୁଟି କରି କିଛି ତେନ୍ତୁଳିରସ ସଙ୍ଗେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଏକାଠି ମିଶାଇ ତହିଁରେ କୋଳିଗୁଡ଼ିକ ଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଚକଟି ଗୋଲ ଗୋଲ ବରା ଅକାରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ରଖିଦେବ ।



**ଲକ୍ଷ୍ମୀମରିଚ**—ବଡ଼ ବଡ଼ ଲକ୍ଷ୍ମୀମରିଚକୁ ଏକ ମୁଣ୍ଡରୁ ଚିରି ତହିଁରେ ଲୁଣ, ସୋରିଷ, ଜାଅ ଓ ମେଥିରୁ ତୁଳା କରି ତେଲରେ ଗୋଳାଇ ତହିଁରେ ପୁରାଇ ଗୋଟିଏ ମୋଟ କାଚ ବୋତଲରେ ରଖି ୪ ଦିନ ଖରରେ ଶୁଖାଇବ । ତାପରେ ତହିଁରେ କାଗଜଲେମ୍ବୁଗୁଡ଼ିଏ ଚିପୁଡ଼ି ରସ ପୁଣି କରି ପୁଣି କିଛିଦିନ ଖରରେ ଶୁଖାଇବ । ମୁଳା, ବଲ୍ଲଭ ବାଇଗଣ, ସଜନାହୁଁ, ପୋଇଖାଡ଼ି, ଅଦା ପ୍ରଭୃତି ଫଳ ମୂଳମାନଙ୍କୁ କାଟି ତହିଁରେ ଲେମ୍ବୁରସ ଦେଇ କିଛିଦିନ ଶୁଖାଇଲେ ତାହା ସବୁ ଜରସିବ । ତା ପରେ ତହିଁରେ ଲୁଣ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମସଲା ଦେଇ ସୁନ୍ଦର ଆରୁର କରାଯାଇ ପାରିବ । ଲେମ୍ବୁରସ ବଦଳରେ କୌଣସି କୌଣସି ଫଳକୁ ଶୁଖାଇ ତେନ୍ତୁଳିରସରେ ମଧ୍ୟ ପକାଇ ଆରୁର କରାଯାଇ ପାରେ ।

ବିବିଧ ପାଇଁ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଆରୁର କରିବାକୁ ହେଲେ କାଗଜଲେମ୍ବୁ ରସ ସବୁ ସ୍ଥାନରେ ଓ ସବୁ ସମୟରେ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ମିଳି ପାରେ ନାହିଁ; ତେଣୁ କାଗଜ ରସ ବଦଳରେ ବଜାରରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ଭିନିଗାର୍ ଦେଇ ବର୍ତ୍ତମାନ ନାନାପ୍ରକାର ଚଟଣି ଓ ଆରୁର ଆଦି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଅଛି । ଶିସିତ ସମାଜରେ ଭିନିଗାର୍ ପ୍ରଚଳନ ହିମେ ବଢ଼ୁଅଛି । କେହି କେହି ଭିନିଗାର୍ ପକାଇ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅନେକ ପ୍ରକାର ଖଟା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଅଛନ୍ତି । ଭିନିଗାର୍ ତିଆରି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଏହା ପରେ ଦିଆଗଲା ।

ଆରୁର ମଫସଲର ଗ୍ରାମମାନଙ୍କରେ ତିଆରି କରିବା ଅଧିକ ସୁବିଧାଜନକ । ମଫସଲର ଲୋକେ ଆରୁର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ସହରମାନଙ୍କୁ ପଠାଇଲେ ଅଧିକ ଲାଭବାନ୍ ହୁଅନ୍ତି । କରମଙ୍ଗା, ସତ୍ୟଆମ୍ବା, ବରପୋଲ ଓ କାଉ ମଧ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଖଟାଫଳ । କରମଙ୍ଗାକୁ ଚିରି ଏବଂ ଖାଇକୁ ଛଡ଼ାଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ତହିଁରେ ମସଲା ଗୋଳାଇ ତାହାକୁ ଖରରେ ଶୁଖାଇ ତହିଁରେ ମଧ୍ୟ ଆରୁର କରାଯାଏ ।

ଆଠମଞ୍ଜରରେ ଖାଇବା ନାମକ ଜଣେ କହ୍ନୁଦେଶୀୟ ମହାଜନ ବଗିଚା କରି ବଗିଚାର ଫଳରେ ନାନାପ୍ରକାର ଆରୁର କରି ତାହାକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ଓଡ଼ିଶାର ନାନାସ୍ଥାନକୁ ଏବଂ ଓଡ଼ିଶା ବାହାରକୁ ମଧ୍ୟ ପଠାଉଅଛନ୍ତି । ତଦ୍ୱାରା ସେ ବିଶେଷ ଲାଭବାନ୍ ହେଉଅଛନ୍ତି ।

## ଭିନିଗାର୍

ଅଜିକାଲି ସତ୍ୟସମାଜରେ ଭିନିଗାରର ବ୍ୟବହାର ଖୁବ୍ ଅଧିକ ଦେଖାଯାଏ । ଭିନିଗାର୍ ଦେଇ ଅନେକେ ନାନାପ୍ରକାର ଚଟଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଫଳ ଆଦିରେ ଭିନିଗାର୍ ମିଶାଇ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି । ଭିନିଗାର ଆଖୁରସ, ଖଜୁରିରସ, ତାଳରସ, କମଳା ପ୍ରଭୃତି ଫଳର ରସରୁ ମଧ୍ୟ ସହଜରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇ ପାରେ । ଏହାର ଉଦାର କରକାରୀ ପ୍ରଣାଳୀ ଅତି ସହଜ ।

ଆଖୁରସ ୧୦ ସେର ଆଣି ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ଗରମ କରିବ । ରସ ବହଳଥା ହୋଇଗଲେ ଗୁଡ଼ ପାଲଟିଯିବ । ମାତ୍ର ରସକୁ ଅଧିକ ଶଣ ନିଆଁରେ ନ ବସାଇ କେବଳ ଟିକିଏ ପୂଟିଗଲେ ତାକୁ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ଅଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଖଣ୍ଡେ ସଫା ଲୁଗାରେ ଛଣି ପକାଇବ । ହାଣ୍ଡି ଉପରେ ଗୋଟିଏ ପଲମ ଢାଳିଦେବ । ତା ପରେ ଗୋଟିଏ ଗାତ ଖୋଳି ହାଣ୍ଡିଟିକୁ ବେକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋତି ଦେବ । ୧୦।୧୨ ଦିନ ପରେ ତାଙ୍କୁଣୀ କାଢ଼ି ଦେଖିଲେ ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ି ଯାଇଥିବ । ସେହି ସରଟି କାଢ଼ିପକାଇ ପୁନଶ୍ଚ ଢାଳି ରଖିଦେବ । ୫।୬ ଦିନ ପରେ ପୁଣି ତାଙ୍କୁଣୀ କାଢ଼ି ଦେଖିବ ଆଉ ଗୋଟିଏ ସର ପଡ଼ିଯାଇଥିବ । ଏହିପରି ୫।୬ ଦିନ ଅନୁରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ତାଙ୍କୁଣୀ କାଢ଼ି ଦେଖୁଥିବ ଏବଂ ସର ପଡ଼ିଥିଲେ ତାହା କାଢ଼ି ପକାଇ ଦେଉଥିବ । ସର ପଡ଼ିବା ବନ୍ଦ ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ବାହାର କରି ଉତ୍ତମରୂପେ କନାବେ ଛଣି ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରିଦେବ ଏବଂ ବ୍ୟବହାର କରିବ । ଖଜୁରୀ ରସ ଓ ତାଳ ରସରୁ ଠିକ୍ ଉପରେକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଭିନିଗାର କରାଯାଏ । କମଳା ବା ଟଣ୍ଡରସ ପ୍ରଭୃତିରୁ ଭିନିଗାର୍ କରିବାକୁ ହେଲେ ନିଆଁରେ ବସାଇବାର ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ଫୁଣ୍ଟିରୂପେ ସର ପଡ଼ିବା ବନ୍ଦ ହେବାକୁ ପ୍ରାୟ ୧୫ ମାସ ଲାଗିବ ।

## ମୁରୁବା

ମୁରୁବା ଯେପରି ସୁସ୍ୱାଦୁ ସେହିପରି ପୁଷ୍ଟିକର । ଏହା ଦୃଢ଼ ନେବା ଆଣିବାକୁ ସୁବିଧା-ଜନକ ଏବଂ କରିବା ମଧ୍ୟ ସହଜ ।

ଏଠାରେ କେବଳ ଉଦାହରଣସ୍ୱରୂପ ଆମ୍ଭ ମୁରୁବା କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଦିଆ ହୋଇଅଛି । ‘ପରିଣି ମୁରୁବା’ ନାମକ ପୁସ୍ତିକାରେ ପଣ୍ଡିଟି ଗୋଟି ଫଳର ମୁରୁବା କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ଅଛି । ତହିଁରେ ଭଲ ଭଲ ଫଳର ମୁରୁବା କରିବାର ଭଲ ଭଲ ପ୍ରତିଯୁ ବର୍ଣ୍ଣିତ ଅଛି ।

ମୁରୁବାର ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଅଙ୍ଗ ଚିନ୍ତର ସିର । ସିର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାରେ ସାବଧାନ ହେବା ଅବଶ୍ୟକ । ତାହା କେବଳ ତିଆରି କରିବା ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ଦ୍ଵାତସଫେଇ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ଯେତେ ଚିନି ତହିଁର ୩ ଭାଗରୁ ୨ ଭାଗ ଓଜନ ଜଳ ଦେବ । ଅର୍ଥାତ୍ ୧ ସେର ଚିନି ହେଲେ ୧୫ ଛଟାକି ବା ୧୧ ଛଟାକି ଜଳ ଦେବାକୁ ହେବ । ଗୋଟିଏ କଢ଼େଇରେ ଚିନି ଦେଇ ତହିଁରେ ଉପରେ ଲେଖାଥିବା ପରିମାଣରେ ଜଳ ଦେଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗରମ କରିବାକୁ ହେବ । ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ନିଆଁ ଜାଳି କିଛିସଣ ନିଆଁରେ ବସିଲା ପରେ ତହିଁରୁ ଫେଣ ଉଠିବ । ସେହି ଫେଣଗୁଡ଼ିକ ଜାଲିତରୁରେ ଛଣି କାଢ଼ି ପକାଇବ । ଯେତେଥର ଏହିପରି ଫେଣ ଉଠିବ ତେତେଥର ଫେଣ କାଢ଼ି ପକାଇବ । ଟିକିଏ ଦୁଧରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ମିଶାଇ ସେହି ଦୁଧପାଣିକୁ କଢ଼େଇରେ ଭାଲିଦେବ ।

ଏହି ଦୁଧ ପାଣି ଦେଲା ପର ଆଉ ଯାହା କିଛି ମଇଲା ଥିବ ତାହା ଫେଣ ହୋଇ ବାହାର ଛାଡ଼ି ଉଠିବ । ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ କାଢ଼ି ପକାଇବ । ଏ ରସକୁ ନିଆଁ ଉପରେ ବରାବର ଚଟୁରେ ଘାଣ୍ଟୁଥିବ । ଫେଣ ବନ୍ଦ ହୋଇଗଲେ ସିର ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖିବ, ଠିକ୍ ପାଗ ହୋଇଅଛି କି ନା ? ଏହା ପରୀକ୍ଷା କରିବା କାରଣ ଟୋପାଏ ସିର ବାମ ହାତର ବୁଡା ଆଙ୍ଗୁଳିର ନଖ ଉପରେ ପକାଇବ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ତାହା ଘାଣ୍ଟି ଦୁଇଟି ଆଙ୍ଗୁଳିଦ୍ଵାରା ତାହାକୁ ପରୀକ୍ଷା କରିବ । ଯେବେ ସେ ରସରୁ ଗୋଟିଏ ଖିଅ ସୁତା ଉଠିବାପରି ଦେଖ, ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ ସିର ପାତଳ ହୋଇଅଛି । ଦୁଇଟି ଖିଅ ସୁତାପରି ବାହାରଲେ ଜାଣିବ ଯେ, ସିର ମଧୁର ହେଲାଣି । ତିନୋଟି ବା ତହିଁରୁ ଅଧିକ ଖିଅ ସୁତାପରିଦେଖିଲେ ଜାଣିବ ଯେ ସିର ବହୁଳ ହେଲାଣି ଓ ପାଗ ହୋଇ ଗଲାଣି ।

ଭଲ ଭଲ ଫଳର ମୁରୁବା ନିମନ୍ତେ ଭଲ ଭଲ ପାଗର ସିର ଅବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ତଦନୁସାରେ ସିର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ପଡ଼େ । — ପହିଁରେ ପାତଳ ସିର ଅବଶ୍ୟକ, ତହିଁରେ ପାତଳ ସିର, ପହିଁରେ ମଧୁରକ ସିର ଅବଶ୍ୟକ ତହିଁରେ ମଧୁରକ ସିର ଏବଂ ଯାହା ଦକାଶେ ବହୁଳ ସିର ଅବଶ୍ୟକ, ତହିଁରେ ବହୁଳ ସିର ବ୍ୟବହାର କରିବ ।

ଅମ୍ବର ମୁରୁବା କରିବାକୁ ହେଲେ ଯେବେ ୧ ସେର ଅମ୍ବ ନେବ, ତେବେ ଚିନି ୨ ସେର ରୁନ ୩ ଡୋଲା ଓ ଲୁଣ ୩ ଡୋଲା ଅବଶ୍ୟକ ହେବ । ଭଲ କଲମି ଅମ୍ବ ହେଲେ ଅଦୁର ଉତ୍ତମ । ଅମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ବାଛି ନେବ । ଅମ୍ବଗୁଡ଼ିକରୁ ଗୈପା ଛେଲି ଦେଇ ହରାହରା ଟାକୁଆରୁ ସବୁ କୋମଳ ଅଂଶପାକ କାଟି ବାହାର କରି ନେବ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଯଥାସମ୍ଭବ ସମାନ ସମାନ

କର କାଟିବ । ଗୋଟିଏ ବାଉଁଶ କାଠିକୁ ଗୋଟିଏ କର ସେହି ମୁନଦ୍ୱାରା ସେହି ଆମ୍ବଖଣ୍ଡ ଗୁଡ଼ିକରେ ଅନେକ ସ୍ଥାନରେ ଫୋଡ଼ି ଫୋଡ଼ି ଦେବ ।

ତୁନ ୩ ତୋଳାକୁ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ଅଧମେର ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ସେହି ଚୁନ ପାଣିରେ ଆମ୍ବଗୁଳ୍ମକ ପକାଇଦେବ, ଯେପରି କି ତାହା ବୁଡ଼ି ରହିବ । ଦୁଇଘଣ୍ଟା ଏହିପରି ପାଣିରେ ପଡ଼ିବା ପରେ ଚୁନପାଣିରୁ ଆମ୍ବକୁ ବାହାର କରି ନେଇ ସଫା ପାଣିରେ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ପକାଇବ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଲୁଣ ୩ ତୋଳାକୁ ଚୁନ ସେହି ଆମ୍ବରେ ଗୋଳାଇ ତାହାକୁ ତାଳି ରଖି ଦେବ । ଏକଘଣ୍ଟା ପରେ ଆମ୍ବଗୁଡ଼ିକୁ ଗରମ ଜଳରେ ପୁଣି ଥରେ ଧୋଇ ପକାଇବ । ତତ୍ପରେ କିଫ୍ତ ପାଣି ଦେଇ ଆମ୍ବକୁ ସିଝାଇବ । ଅଳ୍ପ ନରମ ହୋଇ ଆସିଲେ ପାଣି ଗୁଡ଼ିକ ନିଗାଡ଼ି ଦେବ । ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ସିରା ବସାଇଥିବ । ଏଥି ନିମନ୍ତେ ପତଳା ସିରା ଆବଶ୍ୟକ । ସେହି ପତଳା ସିରାକୁ ଆମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ତାଳି ନିଆଁରେ ବସାଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ନିଆଁ ଜାଳିବ । ସିରା ବହୁଳ ହୋଇ ପାତ୍ର ଠିକ୍ ହେଇଗଲେ ନିଆଁରୁ ଓଞ୍ଜାର ବୋତଲରେ ଆମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ ।

## ପାମଡ଼ି ତିଆରି

ପାମଡ଼ି ଗୋଟିଏ ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ । ଏହାର ବ୍ୟବହାର ପୁରୁଷ ଅମ ଦେଶରେ ଅଧିକ ନ ଥିଲା, କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହାର ଆଦର ଯଥେଷ୍ଟ ବଢ଼ି ଗଲାଣି । ଏହି ପଦାର୍ଥଟି କେହି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ବିକ୍ରୟ କଲେ ଯଥେଷ୍ଟ ଲାଭବାନ୍ ହେବେ । ପାମଡ଼ି ତିଆରି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ନାନାପ୍ରକାର ଅଛି । ପାମଡ଼ି ସାଧାରଣତଃ ମୁଗ ବା ବିରିରେ କରାଯାଇଥାଏ । ମଝର ବା ଗୋଲରେ ମଧ୍ୟ ହୋଇ ପାରେ ।

**ମୁଗ ପାମଡ଼ି**—ମୁଗକୁ ରଗଡ଼ି ତାହାକୁ ପାଣିରେ ବତୁରାଇ ଦେବ । ବତୁରିଗଲେ ବାରମ୍ବାର ଧୋଇ ତାହାର ଗ୍ରେପାଗୁଡ଼ିକୁ ବାହାର କରିଦେବ । ତତ୍ପରେ ତାହାକୁ ଶିଳରେ ବେଣ୍ଟ ଚିକ୍କଣ ଓ କାଠୁଆ କରି ବାଟିବ । ଏହି ବଟା ମୁଗରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କରି ବେସନ ମିଶାଇ ତାହାକୁ ଦଳିବ । ଏହାର ଜଳ ଅଂଶ ମରି ଖୁବ କାଠୁଆ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ବେସନ ଦେଇ ଏହାକୁ ଦଳିବ । ଏଥିରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଜୀର ପକାଇବ । ପ୍ରାୟ ୨୩ ଘଣ୍ଟା ଦଳିଲା ପରି ଏହା ବେଣ୍ଟ ଶକ୍ତ ହୋଇଗଲେ ତହିଁରୁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ନେଇ ହାତରେ ଗୁଳା ବଳିବ । ସେହି ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ଖୁବ୍

ପତଳା ଓ ଗୋଲ ଗୋଲ କରି ବେଲିଣୀରେ ବେଲ ଦେବ । ଏହାକୁ ଶୁଖାଇ ଘରେ ରଖିଦେବ ।  
ଏହା ଅନେକ ଦିନ ଉଠି ପାରବ ।

ଅଥବା ଉପବେଳେ ମତେ ମୁଗଜାଇକୁ ଧୋଇ ତାହାକୁ ଖରରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ ।  
ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖିଗଲେ ସେହି ଜାଲକୁ ଯେଉଁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରିବ । ଏଥିରୁ ଯେଉଁ ଚୂନା ହେବ ତହିଁରେ ପ୍ରତି  
୧ ପା ଚୂନାରେ ୧ ତୋଳା ଲୁଣ, ୧ ତୋଳା ଜୁଆଣି, ୧ ତୋଳା ଲଙ୍କାମରିଚ ଏବଂ ୧ ତୋଳା  
ସୋଡ଼ା ମିଶାଇ ତହିଁରେ ଅଳ୍ପ ଜଳ ଦେଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚକଟି ପୂର୍ବପରି ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ  
ଦଳିବ ଏବଂ ପୂର୍ବପରି ଛେଟ ଛେଟ ଗୁଳା କରି ବେଲିବ ।

ସେହିପରି ବରକୁ ରଗଡ଼ି ପାଣିରେ ଡିନ୍ତାଇ ତାହାକୁ ବାରମ୍ବାର ଧୋଇ ତାହାର ଗ୍ରେସା  
କାଢିଦେବ । ଜାଇଗୁଡ଼ିକୁ ଶୁଖାଇ ତଳରେ ଯେଉଁ ଚୂର୍ଣ୍ଣ କରିବ । ଏହି ଯେ ଚୂନା ହେବ ତହିଁରେ  
ପ୍ରତି ୧ ପାକୁ ୧ତୋଳା ଲୁଣ, ୧ ତୋଳା ସୋଡ଼ା, ୧ ତୋଳା ଜାରି ଏବଂ ୧ ରତି ହିଙ୍ଗୁ ମିଶାଇ  
ଅଳ୍ପ ଜଳ ଦେଇ ଚକଟି ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦଳିବ ଏବଂ ଛେଟ ଛେଟ ଗୋଲ ଓ ପାତଳ କରି  
ବେଲିବ । ବଟା ମୁଗ ବା ବରରେ ପାମ୍ପଡ଼ କରିବାରେ ଅନେକ ସମୟରେ ଅସୁବିଧା ହୁଏ ।  
ସେଥିରେ ପାଣି ଅଧିକ ରହିଗଲେ ଅଧିକ ବେଶନ ପକାଇବାକୁ ପଡ଼େ । ତେଣୁ ତହିଁରେ ପାମ୍ପଡ଼  
ଠିକ ନ ହୋଇ ଅଧିକ ଟାଣ ହୋଇଯାଏ । କିନ୍ତୁ ମୁଗ ବା ବରକୁ ଚୂନା କରି ତହିଁରେ  
ପାମ୍ପଡ଼ କଲେ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଜଳ ଦିଆଯାଇ ପାରେ ଏବଂ ତହିଁରେ ପାମ୍ପଡ଼ ଭଲ ହୁଏ ।  
ମଟର ବା ସୋଲରେ ମଧ୍ୟ ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ହେବ ।

## ବଡ଼ି

ବଡ଼ି ସାଧାରଣତଃ ବରରେ କରନ୍ତି । ମୁଗ, ମସୁର ଧ୍ରୁତିରେ ମଧ୍ୟ ବଡ଼ି କରାଯାଏ ।  
ମାଟି ବରର ବଡ଼ି ପ୍ରଧାନ । ବଡ଼ି ନାନାପ୍ରକାରର କରନ୍ତି । ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ଫୁଲବଡ଼ି, କଖାରୁବଡ଼ି  
ନାତିବଡ଼ି, ଆଖୁ ବଡ଼ି, ଖସାବଡ଼ି ଓ ମୁଗବଡ଼ି ପ୍ରଧାନ ।

କଖାରୁବଡ଼ି କରିବା ପାଇଁ ପାଣିକଖାରୁକୁ କୋରି ତାହାକୁ ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ବାନ୍ଧି  
ଝୁଲାଇ ଦେଲେ ୮।୧୦ ଘଣ୍ଟା ପରେ ତହିଁରୁ ସମସ୍ତ ପାଣି ନିଗିଡ଼ି ଯାଏ । ବରକୁ ରଗଡ଼ି ପାଣିରେ  
ପକାଇ ରଖିଲେ ତାହା ବହୁତ ସିବ । ତାହାକୁ ବାରମ୍ବାର ଘଷି ଧୋଇଲେ ତହିଁରୁ ସମସ୍ତ ଗ୍ରେସା  
ବାହାର ଗଲେ ସେହି ବରକୁ ବାଟି ତହିଁରେ ଉପରଲିଖିତ କଖାରୁ କୋସି କିଣି ମିଶାଇ ଲୁଣ  
ପକାଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଫେଣିବ । ଠିକ ଫେଣା ହୋଇଗଲେ ସେହି ବରକୁ ଗୁଲ ବା

ତାଲ ବା ସପ ଆଦିରେ କିଛି ସୋରସତେଲ ମାରି ତହିଁ ଉପରେ ସେହି ବଟା ଦିରର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଚଟକା ଓ ଗୋଲକାର ବାଟୁଳ କରି ବସାଇ ଖରରେ ଶୁଖାଇଲେ ସୁନ୍ଦର ବଡ଼ ହେବ । କୋରା ପାଣିକଖାରୁ ମିଶା କରିବଟାକୁ ଟୁବ୍ ଫେଣ୍ଟିବ । ଏହିପରି ଫେଣ୍ଟିବାକୁ “ଫେଣ୍ଟେଇବା” ବୋଲାଯାଏ । ଯେତେ ବେଶୀ ଫେଣ୍ଟେଇବ ବଡ଼ ସେତିକି ବେଶୀ ହାଲୁକା ହେବ ଓ ସେଥିରେ ଉଚ୍ଛୁଷ୍କ ଭଜା ବା ତିଅଣ ହୋଇ ପାରିବ ଓ ଦାନ୍ତ ନ ଥିବା ଲୋକେ ମଧ୍ୟ ଏ ବଡ଼-ଭଜାକୁ ଖାଇ ପାରିବେ ।

ଅଖୁବଡ଼ ଖାଇବାକୁ ଅତି ମଧୁର ଓ ଅତି ସୁନ୍ଦର ହୁଏ । ଅଖୁବଡ଼ କରିବାକୁ ହେଲେ ଅଖୁ ଅଣି ତାହାର ଗୃପା ଛଡ଼ାଇ ଛେଟ ଛେଟ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ସେଗୁଡ଼ିକ ବିର ସଙ୍ଗେ ଚକ୍କଣ କରି ବାଟିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ବଟା ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ପୁରସର ଲୁଣ ପକାଇ ଫେଣ୍ଟେଇବ । ତାଲ ଆଦିରେ ଏକ ପରସ୍ତ ଥୁଆ ଖସା ଦିଛଇ ତାହା ଉପରେ ଭଲ ଭଲ ଚିନି କରି ବଡ଼ ପାରିବ । ଏହି ଚିନି କରିବା କାରଣ କେବଳ ଖଣ୍ଡିଏ ଜନାରେ ଗୋଟିଏ ଛଦ୍ର କରି ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ବଟାବିର ରଖି ଏକ ହାତରେ ଧରିବାକୁ ହୁଏ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ହାତରେ ଚିପି ଦେଲେ ତହିଁରୁ ଗୋଟିଏ ନାକ ମରି ବାହାରେ । ତାହାକୁ ଯେପରି ଲଛା ସେପରି ମୋଡ଼ି ସବୁ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଚିନି କରି ଦେଇ ପାରିବ ।

ଏହି ବଡ଼ ଖୁବ୍ ନରମ ଓ ହାଲୁକା ହୁଏ । ଏହାର ଭଜାକୁ ଦାନ୍ତ ନ ଥିବା ଲୋକେ ମଧ୍ୟ ସହଜରେ ଖାଇ ପାରିବେ ।

ବଡ଼କୁ ନରମ କରିବାର ଆହୁର ଗୋଟିଏ ସହଜ ଉପାୟ ଏହି ଯେ ସାଧାରଣ ବିରକୁ ବାଟି ତହିଁରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ଯାହା ମସଲ ଦେବାର ଦେଇ ସାମାନ୍ୟ କଛି ସୋଡ଼ା ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଫେଣ୍ଟି ବଡ଼ ପାରିଲେ ତାହା ଖୁବ୍ ନରମ ଓ ହାଲୁକା ହୁଏ ।

ସବୁ ପ୍ରକାର ବଡ଼ରେ କିଛିତ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡା, ଜାବରୁଣ୍ଡା ଦିଆଯାଇ ପାରେ । କେହି କେହି ହେଙ୍ଗୁ ମିଶା ପାଣି ମଧ୍ୟ ପକାନ୍ତି ।



## ଇଟା

ବୁଦିର ପରିବର୍ତ୍ତନ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ପକ୍ୱାଘର ପ୍ରତି ଲୋକମାନଙ୍କର ଆସ୍ଥା ବଢ଼ି ଯାଉଅଛି । ନାନା କାରଣରୁ ଗୃହଘର ପ୍ରାୟ ସହରମାନଙ୍କରୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଉଠିଯିବାକୁ ବସିଲାଣି । ମଫସଲର ପଲ୍ଲୀମାନଙ୍କରେ ମଧ୍ୟ ଲୋକେ ଘରର ଚଟାଣକୁ ଓ ପିଣ୍ଡାକୁ ବା ଭୁଲସୀତଉରା ଆଦିକୁ ପକ୍କା କରିବାପାଇଁ ବ୍ୟଗ୍ର ହେଲେଣି । ବିଶେଷତଃ ଅନେକ ଗ୍ରାମ ଅଛି ଯେଉଁଠାରେ ସାଧାରଣ ମାଟିଘର ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଅଧିକ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସନ୍ତସନ୍ତ ଅ ରହୁଥାଏ । ସେ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଘରର ଚଟାଣ, ପିଣ୍ଡା ଏବଂ କାନ୍ଥକୁ ଇଟାରେ ତିଆରି କଲେ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପକ୍ଷରେ ବିଶେଷ ଉପକାର ହୁଏ । କିନ୍ତୁ ମଫସଲ ଗ୍ରାମ-ମାନଙ୍କରେ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଇଟା ମିଳେ ନାହିଁ । ଧନୀ ଲୋକେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଇଟାଭାଟି ପୋଡ଼ାଇ ଆପଣା ଆପଣାର ପକ୍କାଘର ନିର୍ମାଣ କରନ୍ତି । ସାଧାରଣ ଲୋକେ ଅର୍ଥାଭାବରୁ ତାହା କରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେମାନେ ଖୋଜନ୍ତି ଯେବେ ଏକ ହଜାର, ଦୁଇ ହଜାର ବା ପାଞ୍ଚ ହଜାର ଇଟା କିଣିବାକୁ ମିଳନ୍ତା ତେବେ ସେମାନେ କ୍ରମେ କ୍ରମେ ଖରଦ କରି ଆପଣା ଆପଣାର ପିଣ୍ଡା, ଘରର ଚଟାଣ ଆଦି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କରି ଇଟାରେ ତିଆରି କରି ନିଅନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ କିଣିବାକୁ ମଫସଲରେ ଇଟା ମିଳେ ନାହିଁ ।

ଯଦି କେହି କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ବନ୍ଦୁ କରିବା ପାଇଁ ଇଟା ତିଆରି କରାଇ ଭାଟି ପୋଡ଼ନ୍ତି ତେବେ ଏପରି ଭାଟି ଯେଉଁଠାରେ ପୋଡ଼ା ହୁଏ ତହିଁ ନିକଟବର୍ତ୍ତୀ ସ୍ଥାନରେ ଯେଉଁଠାରେ ବାସ କରନ୍ତି କେବଳ ସେହିମାନେ ଏହି ଇଟା ଖରଦ କରି ନେଇ କିଛି କିଛି କାମ କରାଇ ପାରନ୍ତି । ଯେଉଁମାନେ ସେଠାରୁ ଦୂରରେ ବାସ କରନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ଦୂରରେ ଥିବା ଭାଟିରୁ ଇଟାକୁ ବୁହାଇ ନେବାକୁ ଭାରି ଅସୁବିଧା ହୁଏ । ଇଟାର ମୁଲ୍ୟଠାରୁ ଇଟା ବୁହାଇ ନେବାର ମଜୁରୀ ଆସୁଛି ଅଧିକ ହୋଇଯାଏ; ତେଣୁ ସାଧାରଣ ଲୋକଙ୍କର ଇଟା କୌଣସିପ୍ରକାରେ ପୁଣି ହୋଇ ପାରେ ନାହିଁ ।

କୌଣସି ଉପାୟରେ ମଫସଲ ଗ୍ରାମରେ ଯେବେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଇଟା କମ୍ ମୁଲ୍ୟରେ ମିଳିବାର ବା ତିଆରି କରାଇବାର ସୁବିଧା କରାଯାଇ ପାରେ, ତେବେ ମଧ୍ୟବର୍ତ୍ତୀ ଓ ଗରିବମାନେ ମହଙ୍ଗରେ ଇଟା ପାଇ ପାରନ୍ତେ ।

**ଇଟାପୋଡ଼ା**—ବର୍ତ୍ତମାନ ସାଧାରଣତଃ ଦୁଇଗୋଟି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଇଟା ପୋଡ଼ା ହେଉଅଛି । ଯଥା :—(୧) ଚମ୍ପନ ଭାଟି (Bulls trench kiln) ଦ୍ୱାରା ଏବଂ (୨) ଲଦଉ ଭାଟି ଦ୍ୱାରା । ବଡ଼ ବଡ଼ କାରଖାନାମାନଙ୍କରେ ଚମ୍ପନ ଭାଟିରେ ଇଟା ପୋଡ଼ା ହୁଏ । ଚମ୍ପନ ଭାଟିଦ୍ୱାରା ଇଟା ଢଳ ପୋଡ଼ା ହୁଏ । ପ୍ରାୟ ଶତକଡ଼ା ୨୦-୨୫ ଗୋଟି ଅଭିଲ୍ ନମ୍ବର ଇଟା ଏଥିରୁ ବାହାରେ ଏବଂ ତାହା ଖୁବ୍ ଶୁଦ୍ଧ ହୁଏ । ସେହି ଅନୁପାତରେ ତହିଁର ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ପଡ଼େ ।

ସାଧାରଣତଃ ଯେଉଁ ଭୂମିଦ୍ୱାରା ଲେକେ ଇଟା ପୋଡ଼ନ୍ତି, ତାହାକୁ ଲଦର ଭୂମି କହନ୍ତି । ଏଥିରେ ଅଞ୍ଚଳ୍ ନମ୍ବର ଇଟା ହୋଇ ପାରେ ନାହିଁ । ଏଥିରେ ୨ ନମ୍ବର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଇଟା ହୋଇ ପାରେ ।

ଅଞ୍ଚଳ୍ ନମ୍ବର ଇଟାର ମୂଲ୍ୟ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଅଧିକ ଥିବାରୁ ସରକାରୀ ଘରମାନଙ୍କରେ ଏ ଇଟା ଲାଗେ । ସାଧାରଣଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ କମ୍ ଲୋକ ଏହି ଇଟା ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ପାଆନ୍ତି । ୨ ନମ୍ବର ଓ ୩ ନମ୍ବର ଇଟା ସାଧାରଣତଃ ସମସ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ।

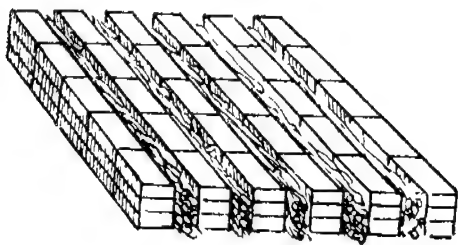
ଇଟା ପୋଡ଼ିବାର ଆଉ ଗୋଟିଏ ନୂତନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅଲବିନ ହେଲ୍ ଏଠାରେ ପ୍ରଚଳିତ ହୋଇଅଛି । ଏ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଗୋଟିଏ ଚୁଲ୍ଲୀଦ୍ୱାରା ଇଟା ପୋଡ଼ିବାକୁ ହୁଏ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ପୋଡ଼ିଲେ ୨ ନମ୍ବର ଓ ୩ ନମ୍ବର ଇଟା ସହଜରେ ତିଆରି ହୋଇ ପାରେ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଇଟା ପୋଡ଼ିବା ଯେପରି ସହଜ, ସେହିପରି କମ୍ ଖରଚ ଲାଗେ । ପୁଣି ଭୂମିଦ୍ୱାରା ପୋଡ଼ିବାରେ ଯେଉଁ ସବୁ ଅସୁବିଧା ଅଛି, ଏହି ଚୁଲ୍ଲୀରେ ପୋଡ଼ିଲେ ସେ ସମସ୍ତ ଅସୁବିଧା ଭୋଗ କରିବାକୁ ପଡ଼େ ନାହିଁ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ଅରକେ ୫୦୦ ଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଯାହାର ଯେତେବେଳେ ଯେତକ ଇଟା ଆବଶ୍ୟକ ସେ ତେତେବେଳେ ତେତିକ ଇଟା ପୋଡ଼ାଇ ନେଇ ପାରିବେ । ୪୦୫୦ ହଜାର ବା ତହିଁରୁ ଅଧିକ ଇଟା ଏକ ସମୟରେ ପୋଡ଼ିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲେ ତାହା ମଧ୍ୟ ଏହି ଚୁଲ୍ଲୀଦ୍ୱାରା ସହଜରେ ପୋଡ଼ାଯାଇ ପାରିବ ଏବଂ ଲଦର ଭୂମିରେ ପୋଡ଼ିବାରେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ଅସୁବିଧା ଅଛି, ତାହା ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଲାଘବ ହେବ । ତଥାତ ଚୁଲ୍ଲୀଦ୍ୱାରା ଏକ ସମୟରେ ବହୁ ପରିମାଣର ଇଟା ପୋଡ଼ିଲେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଇଟା ପୋଡ଼ିବାରେ ଯେଉଁ ସବୁ ସୁବିଧା ଅଛି, ତାହା ନିଶ୍ଚୟ ହରାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ ।

ଏକ ସମୟରେ ଅଧିକ ପରିମାଣର ଇଟା ପୋଡ଼ାଇବାକୁ ହେଲେ ତାହା ଲଦିବା ଏବଂ ଉତ୍ତାରିବାରେ ଅନେକ ଖର୍ଚ୍ଚ ପଡ଼େ । ପୁଣି ଅନେକ ଇଟା ଭାଙ୍ଗିଯାଏ । ତାହା ଛଡ଼ା ବହୁ ପରିମାଣର କଞ୍ଚା ଇଟା ଜମା କରି ରଖିବାକୁ ଗଲେ ବର୍ଷା ଆଦିରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ନିମନ୍ତେ ସେ ଇଟାସବୁକୁ ଘୋଡ଼ାଇବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ଅଳ୍ପ ଇଟା ପୋଡ଼ାଇଲେ ଭାଙ୍ଗିବାର ଭୟ ନାହିଁ; ଲଦିବାର ଓ ଉତ୍ତାରିବାର ଖରଚ ମଧ୍ୟ କମ୍ ହୁଏ । ଘୋଡ଼ାଇବାର ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ନାହିଁ । ଅଧିକ ଇଟା ଆବଶ୍ୟକ ଥିଲେ ପ୍ରତି ଅରକେ ୫ ହଜାର ବା ୧୦ ହଜାର



ଇଟା ଚୁଞ୍ଚିରେ ପୋଡ଼ାଇ ନେବ । ୩୦ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ପୋଡ଼ି ଠିକ୍ ହୋଇଯିବ । ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଚୁଞ୍ଚି ଉପରୁ କାଢ଼ିନେଇ ଚୁଞ୍ଚିକୁ ସଫା କରିଦେଇ ପାରିବ । ଆଉ ୫ ହଜାର ବା ୧୦ ହଜାର କଥା ଇଟା ଗଡ଼ା ହୋଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖିଗଲେ ତାହାକୁ ପୁଣି ସେହି ଚୁଞ୍ଚିରେ ପୋଡ଼ାଇ ନେବ । ଏହିପରି ଯାହାର ଯେତେ ଅଧିକ ଇଟା ଆବଶ୍ୟକ ହେବ, ସେ ଥର ଥର କରି ସେହି ଗୋଟିଏ ଚୁଞ୍ଚିରେ ସବୁ ଇଟାକୁ ସହଜରେ ପୋଡ଼ାଇ ନେଇ ପାରିବେ । ଏଥିପାଇଁ ଏକ ସମୟରେ ଅଧିକ ଲୋକଙ୍କର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ ନାହିଁ । ଲଦବାରେ କିମ୍ବା ଉତ୍ତାରବାହାରୀ ଇଟା ଭାଙ୍ଗିଯିବାର ଉତ୍ତମ ମଧ୍ୟ ରହିବ ନାହିଁ ।

**ଲଦଉ ଭାଟି**—ଲଦଉ ଭାଟି ନମନ୍ତେ ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟିଏ ସମତଳ ସ୍ଥାନରେ ୪ କୋଣିଆ ଆକାରରେ ଭାଟି କରାଯାଏ । ପ୍ରଥମେ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଧାଡ଼ି ଧାଡ଼ି କରି ସଜାଇ ରଖାଯାଏ ।

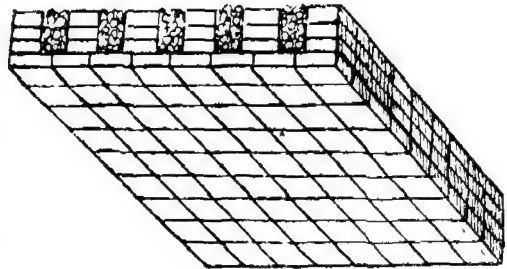


୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପରିମାଣରେ ଇଟା ପୋଡ଼ିବାକୁ ଥାଏ, ତାହାକୁ ଗୃହି ଭାଟିର ଆକାର ବଡ଼ ବା ସାନ କରିବାକୁ ହୁଏ । ସେହି ବିବେଚନାରେ ଇଟା ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକର ଲମ୍ବା ଏବଂ ଧାଡ଼ିର ସଂଖ୍ୟା କମ୍ ବେଶୀ କରାଯାଏ । ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ଭିତରେ ଯେଉଁ ୭ ଇଞ୍ଚ ସ୍ଥାନ ଛାଡ଼ି ଦିଆ ହୋଇ ଥାଏ, ତାହାକୁ ଚୁଞ୍ଚା କହନ୍ତି । ଚୁଞ୍ଚାରେ ଜାଳଣିକାଠ ପୁଣି କରିବାକୁ ପଡ଼େ । ଏହି ଚୁଞ୍ଚା ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଇଟାକୁ ପଟ୍ଟ ଭାବରେ ୩ ଇଞ୍ଚର ଡାକ୍ତାଣୀ ସବୁଆଡ଼େ ଦେଇ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ ।

ଏହି ଡାକ୍ତାଣୀ ଉପରେ ପୁଣି ଜାଳ ପାଇଁ ଘର କରାଯାଏ । ତେଣୁ ତଳର ଇଟା ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ଯେଉଁ ବାଗରେ ଶଙ୍ଖା ଯାଇଥାଏ, ଏହା ଉପରେ ତହିଁର ଆଡ଼ବାଗରେ ଇଟାଗୁଡ଼ିଏ ଧାଡ଼ି ଧାଡ଼ି

କରି ସଜାଇବାକୁ ହୁଏ । ଏହି ଧାତୁଗୁଡ଼ିକ  
ଭିତରେ କେବଳ ୩ ଇଞ୍ଚ କରି ଫାକ  
ରଖାଯାଏ ଏବଂ ଏହି ଫାକଗୁଡ଼ିକରେ  
କୋଇଲା ପୁଣି କରି ଦିଆଯାଏ । ଏହାକୁ  
କୋଇଲା ନାଲି କହନ୍ତି ।



ଭିତାଭିତ

୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଭିତର ଗୁରୁ ପାଖରେ ୩ ଇଞ୍ଚରେ  
ଏକ ପରସ୍ତ ଲଟା ଖଞ୍ଜିବାକୁ ପଡ଼େ । ସେହି  
୩ ଇଞ୍ଚ ଲଟା ଦିନେ ଉପରକୁ ଖଞ୍ଜି ଉଠାଇ  
ନେବାକୁ ହୁଏ । ତାହାକୁ ଭିତର ଆବରଣ  
ବା ଆବରଣ କହନ୍ତି ।

ଯେଉଁଠାରେ କୋଇଲା ନ ମିଳେ ଏବଂ କେବଳ କାଠଦ୍ୱାରା ଗୋଡ଼ିବାକୁ ହୁଏ, ସେଠାରେ  
ଉପରୋକ୍ତ ତାଙ୍କୁ ଉପରେ ଜାଲି ପାଇଁ ଘର ଭିତ ଭିତରେ କରାଯାଏ । କାଠ ଜାଲ  
ନିମନ୍ତେ ଘରଗୁଡ଼ିକ ବଡ଼ ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ତହିଁରେ ଆଉ ସବୁ ଠିକ୍ ରଖି କେବଳ ୧୦ ଇଞ୍ଚ  
ତରଫା ଓ ୧୫ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ କରି ଜାଲ ପାଇଁ ଘରମାନ ରଖାଯାଏ । ଅର୍ଥାତ୍ ଦୁଇଟି ଧାତୁ ମଧ୍ୟରେ  
୧୦ ଇଞ୍ଚ ଫାକ ରଖି ଖଜୁରିଆ କରି (ଅର୍ଥାତ୍ ତେର ବାଟେ) ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଲଟା ଖଞ୍ଜିଲେ ୧୦ ଇଞ୍ଚ  
ଉଚ୍ଚ ଏବଂ ୩ ପରସ୍ତ ଲଟା ଖଞ୍ଜିଲେ ୧୫ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ ହୋଇଯାଏ । ସେ ଘରରେ କାଠଗଡ଼ ଏବଂ ଚାପ  
କାଠ ପୁଣି କରି ଦେବାକୁ ପଡ଼େ ।

କୋଇଲା ନାଲିଗୁଡ଼ିକରେ କୋଇଲା ପୁଣି କଲ ପରେ ତହିଁ ଉପରେ କେବଳ ଆବରଣ  
ଧାତୁକୁ ଛତା ଆଉ ସବୁଆଡ଼େ ଦୁଇଧାଡ଼ି ଖଜୁରିଆ ଲଟା ଖଞ୍ଜାଯାଏ ।

ସେହି ଖଜୁରିଆ ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ପାଖରେ ନାଲି ରଖାଯାଏ । ଅର୍ଥାତ୍  
ଗୁରିଆଡ଼େ ଆବରଣ ପରେ ୩ ଇଞ୍ଚ ସ୍ଥାନ ବାଦ୍ ରଖି ଏକ ପରସ୍ତ ଖଜୁରିଆ ଲଟା ଖଞ୍ଜିଗଲେ  
ଗୁରିଆଖରେ ୫ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚ ଓ ୩ ଇଞ୍ଚ ତରଫା ଗୋଟିଏ ପାଖ ନାଲି ରହିଯାଏ । ତହିଁରେ  
କୋଇଲା ପୁଣି କରିଯାଏ । ତହିଁ ଉପରେ ପୁଣି ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଖଜୁରିଆ ଲଟା ଖଞ୍ଜାଯାଏ । ତା ପରେ  
ପୁଣି କୋଇଲା ଘରଠାରୁ ସେପକ୍ଷିନ୍ତ ଯେଉଁପରି ପରସ୍ତକୁ ପରସ୍ତ ଲଟା ଖଞ୍ଜାଯାଇଥାଏ ସେହିପରି  
ଦିନରେ ଉପରକୁ ଲଟା ଖଞ୍ଜିବାକୁ ପଡ଼େ । କେବଳ ଭିତ ଯେତେ ଉପରକୁ ଉଠୁଥାଏ ପ୍ରଥମ  
ଥରେ ଯାହା କୋଇଲା ନାଲି ଉପରେ ୫ ପରସ୍ତ ଲଟା ଖଞ୍ଜା ଯାଇଥିବା ଉପର ଆଡ଼କୁ ୨ ପରସ୍ତ

୭ ପରସ୍ତ ଏବଂ ୮ ପରସ୍ତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଇଟା ଦିଆଯାଇ ପାରିବ । ଏହି କ୍ରମରେ ଯେତେଥର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ, ସେତେଥର ଇଟା ଖଞ୍ଜିବା ବାଲୁ ଶେଷକୁ କେବଳ ୪ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜି ତହିଁ ଉପରେ ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଇଟା ପଛଭାବେ ଦେଇ ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ସବୁ ସମୟରେ ପ୍ରତି ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବା ପରେ ୫ ଇଞ୍ଚ ଉଚ୍ଚା ଓ ୩ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ାରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପାଖ ନାଲି ରଖାଯାଏ ଏବଂ ତହିଁରେ କୋଇଲା ଦିଆଯାଏ । କାଠ ଭାଟିରେ ପାଖ ନାଲି ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ନାହିଁ ।

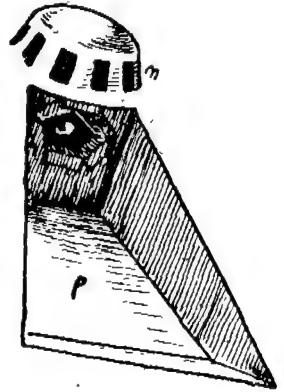
ଉପରେକ୍ତ ଭାବେ ଭାଟିରେ ଇଟା ଖଞ୍ଜା ହେବା ପରେ ତଳେ ଯେଉଁ ଚୁଣ୍ଡୀଗୁଡ଼ିକ ରଖା ଯାଇଥାଏ ତହିଁର ଏକପାଖ ମୁହଁଗୁଡ଼ିକ ଇଟା ଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ପାଖର ସବୁ ଗୁଡ଼ିକ ମୁହଁରେ ଏକ ସମୟରେ ନିଆଁ ଲଗାଇ ଜଳିବାକୁ ହୁଏ । ଏହିପରି ନିଆଁ ଲଗାଇବାକୁ ପ୍ରାୟ ୫।୨ ଘଣ୍ଟା ବା ତହିଁରୁ ଅଧିକ ସମୟ ଲାଗିଯାଏ । ଉପରକୁ ନିଆଁ ଧରିଲାଣି ବୋଲି ଭୁଞ୍ଜାଗଲେ ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ଭାଟି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ୧୦।୧୨ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜଳେ । ତା ପରେ ତାହା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଇଟା କାଢ଼ି ନିଆଯାଏ । ଏପରି ଭାଟିରେ ଆବର ଇଟା ପରସ୍ତକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ।

## ଇଟା ପୋଡ଼ିବାର ଚୁଣ୍ଡୀ

ଏହାକୁ ଚୁଣ୍ଡୀ ବୁଝାଯାଉଅଛି; କାରଣ ଏହା ଦେଖିବାକୁ ଠିକ ଗୋଟିଏ ସାଧାରଣ ଚୁଣ୍ଡୀ ପରି । ତହିଁରେ କେବଳ କେତେକ ଅଂଶ ବର୍ଦ୍ଧିତ ଓ ପରିବର୍ତ୍ତିତ କରାଯାଇଅଛି । ଏହି ଚୁଣ୍ଡୀ ଯେ କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ନିଜର ବାଡ଼ି ଭିତରେ ବା ଘର ନିକଟରେ ଯେ କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ସହଜରେ କରାଇ ନେଇ ପାରିବେ । ଚୁଣ୍ଡୀଟି ଥରେ ତିଆରି ହେଲେ ତାହା ବରାବର ରହିଯିବ । ଯେତେବେଳେ ଯେତେକ ଇଟା ଆବଶ୍ୟକ ହେଉଥିବ, ସେତେବେଳେ ତେତେକ ଇଟା ତହିଁରେ ପୋଡ଼ାଇ ନେଇ ପାରିବ । ଏଥିରେ ଇଟା ପୋଡ଼ିବାର ଖରତ ଭାଟିରେ ପୋଡ଼ିବା ଖରତଠାରୁ କମ୍ ପଡ଼ିବ । ଏଥିରେ ମଧ୍ୟ ଇଟା ଅଧିକ ଭାଙ୍ଗି ଯିବାର ଭୟ ନାହିଁ । ଭାଟିରେ ଆବର ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନଷ୍ଟ ହୁଏ, କିନ୍ତୁ ଏଥିରେ ତାହା ମଧ୍ୟ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ନାହିଁ ।

ଚୁଣ୍ଡୀ ଗଢ଼ିବା ପାଇଁ ଯେ କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ଗୋଟିଏ ସମତଳ କ୍ଷେତ୍ର ଠିକ୍ କରିବ । କ୍ଷେତ୍ରଟିର ମଝିରେ ଗୋଟିଏ ବୃତ୍ତ ଅଙ୍କନ କରିବ । ଏହି ବୃତ୍ତର ଅନ୍ତର୍ଗତ ସ୍ଥାନରେ ଇଟା ସଜାଇବାକୁ ହେବ ।

ପୁନଶ୍ଚ ସେହି କେନ୍ଦ୍ରଠାରୁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ବୃତ୍ତ ଅଙ୍କନ କରିବ । ତହିଁର ବ୍ୟାସ  
 ଏକ ହାତ ହେବ । ସେହି ସ୍ଥଳୁ ବୃତ୍ତର ଆକାରର ଗୋଟିଏ ଗାତ ଖୋଳିବ । ଗାତକୁ ଏକ ଛାତି  
 ଗଢ଼ାଇ କରିବ । ଏହି ଗାତର ଏକ ପାଖରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବକ୍ର ବୃତ୍ତର  
 ସୀମାକୁ ଟପି ତହିଁର ସୀମାଠାରୁ ଆଉ ଏକ ହାତ ବା ୧୫ ହାତ ଦୂର  
 ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗୋଟିଏ ଖାତ ଖୋଳିବ । ଖାତଟି ଗାତ ସହିତ ସମ୍ବନ୍ଧ ହେବା  
 ସ୍ଥାନରେ ୨ ଫୁଟ ଚଉଡ଼ା ହେବ ଏବଂ ତାହାର ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତରେ  
 ତାହାକୁ ୩ ଫୁଟ ଚଉଡ଼ା କରିବ । ସେହି ଖାତଟି ଯେଉଁଠାରେ  
 ଗାତକୁ ଲଗିବ ସେଠାରେ ତାହା ପ୍ରାୟ ୩ ଫୁଟ ଗଭୀର ହେବ ।  
 ଅର୍ଥାତ୍ ଗାତଟି ଯେତେ ଗଭୀର ଏହି ଖାତଟି ସେଠାରେ ତାହାଠାରୁ  
 ଏକ ହାତ ଅଧିକ ଗଭୀର ହେବ । ସେହିଠାରୁ ବାହାର ଆଡ଼କୁ  
 କ୍ରମେ ଉଚ୍ଚ ବା କମ ଗଭୀର ହେଲେ ଚଳିବ । ଚୁଞ୍ଚି ନିକଟରେ ଏହି  
 ଖାତ ମଧ୍ୟରେ ଜଣେ ମନୁଷ୍ୟ ବସି ଚୁଞ୍ଚି ଜାଳିବା ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ସ୍ଥାନ  
 ରହିବ । ଆବଶ୍ୟକ; ତେଣୁ ଏହା ଏହିଠାରେ ଅଧିକ ଗଭୀର ଓ ଅଧିକ  
 ଚଉଡ଼ା କରାଯାଏ । ଯେଉଁ ଦିଗରୁ ପବନ ବହୁଥିବ ଖାତଟି ସେହି ଦିଗକୁ ଖୋଲା ହେବ । ୩ ନମ୍ବର  
 ଚିତ୍ରରେ ‘୧’ ଚିହ୍ନିତ ସ୍ଥାନ ସେହି ଖାତ ।



୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

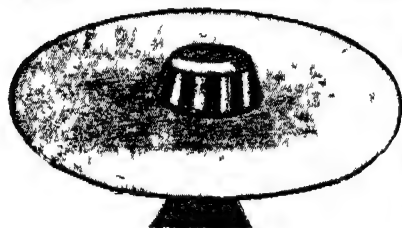
ମଧ୍ୟବର୍ତ୍ତୀ ଗାତ ସଙ୍ଗେ ଯେଉଁଠାରେ ଖାତଟି ମିଳିତ ହେବ, ସେହିଠାରେ ଚୁଞ୍ଚିର ମୁହଁ  
 ଗଢ଼ାଯିବ ।

୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରର ୨ ଚିହ୍ନିତ ସ୍ଥାନ ପର ୪ ଖଣ୍ଡ ଇଟା ବା ଟାଇଲ୍ ବସାଇ ଚୁଞ୍ଚି ମୁହଁ  
 ଗଢ଼ିବ । କାଦୁଅ ଦେଇ ଇଟା ବା ଟାଇଲ୍ ରୁ ବସାଇ ଦେବ । ମୁହଁର ଉପରେ ଗାତର ଅନ୍ୟ  
 ଅଂଶର ଉପର ଯଙ୍ଗେ ଯମାନ ଓ ସମତଳ କରିବ । ଚୁଞ୍ଚିର ମୁହଁ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବ ଯଥେଷ୍ଟ  
 ହେବ । ୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରର ୨ ଚିହ୍ନିତ ଅଂଶ ସେହି ମୁହଁ । ଯେଉଁ ସ୍ଥାନରେ ଏହି ଚୁଞ୍ଚି କରିବ,  
 ଯେବେ ସେ ସ୍ଥାନର ମାଟି ବାଲିଆ ହୋଇଥିବ ଏବଂ ଭୃଷ୍ଟ ପଡ଼ିବାର ଆଶଙ୍କା ଥିବ, ତେବେ ଗାତ  
 ଭିତରେ ଓ ଖାତର ଦୁଇ ପାଖର କାନ୍ଥରେ ୪ ଇଞ୍ଚରେ ଏକ ଯେ ପ୍ରାୟ ଇଟା ବସାଇ ଦେବ ।  
 ତାହାହେଲେ ମାଟି ଭୃଷ୍ଟ ପଡ଼ିବାର ଆଉ ଆଶଙ୍କା ନ ଥିବ ।

ଏଥର ଗାତ ଉପରେ ୩ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ରର ୩ ଚକ୍ରିତ ଅଂଶ ପର ଗୁରୁପାଖକୁ ବୁଲାଇ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଇଟା ଠିଆ କରିଦେବାକୁ ହେବ । ଏହି ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରତ୍ୟେକ



ପ୍ରତ୍ୟେକଠାରୁ ୨ ଇଞ୍ଚ ଛଡ଼ା ହୋଇ ରହିବ ଏବଂ ୪ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର ପର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଇଟାରୁ ଗୋଟିଏ ପାଖରୁ ଦୁଇଟି କୋଣରୁ ଟିକିଏ ଟିକିଏ ଭୂଇଁ ଦେବ । ତାହାହେଲେ ସେହି ଇଟାକୁ ବସାଇଲେ ସବୁ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଗାତର ମଝିଆଡ଼କୁ ୪ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର ଅଳ୍ପ ଝୁକି ରହିବ । ପୁଣି ଏହି ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ଏକଥାଡ଼ି ଇଟା ପଛଭାବରେ ଗୋଲ କରି ବସାଇ ଦେବ । ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରତି ଇଟାର ଦୁଇଟି ଲେଖାଏଁ କୋଣ ଭୂଇଁ ଦେବାକୁ ହେବ । ଏହି ଇଟା ଧାଡ଼ିକ ବସିଗଲେ ଛଡ଼ା କରି ବସାଇଥିବା ଇଟାଗୁଡ଼ିକର ମୁଣ୍ଡ ଟାଣ ହୋଇଯିବ । ପୁଣି ତହିଁ ଉପରେ ଗୁରୁପାଖରୁ ଗୁରୁଗୋଟି ଇଟା ବସାଇ ସେମାନଙ୍କର ମୁଣ୍ଡକୁ ଗାତର କେନ୍ଦ୍ର ଉପରେ ଏକାଠି ମିଶାଇ ଦେବ । ଏଥିପାଇଁ ସେହି ଗୁରୁଗୋଟି ଇଟାର କୋଣରୁ ଯେଉଁଠାରେ ଯାହା ଭୂଇଁବାକୁ ପଡ଼ିବ, ତାହା ଭୂଇଁ ଦେବ । ଆଉ ଯେଉଁଠାରେ ଯେଉଁ ଫାଙ୍କ ରହିବ, ତାହାକୁ ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ ଭୂଇଁ ଇଟା ଦେଇ ବନ୍ଦ କରିଦେବ । ତହିଁ ଉପରେ କାନ୍ଥର ଦେଇ ଗୋଲ କରି ଲୁପି ଦେବ । ୩ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ରର ୪ ଚକ୍ରିତ ଅଂଶ ଦେଖ ।



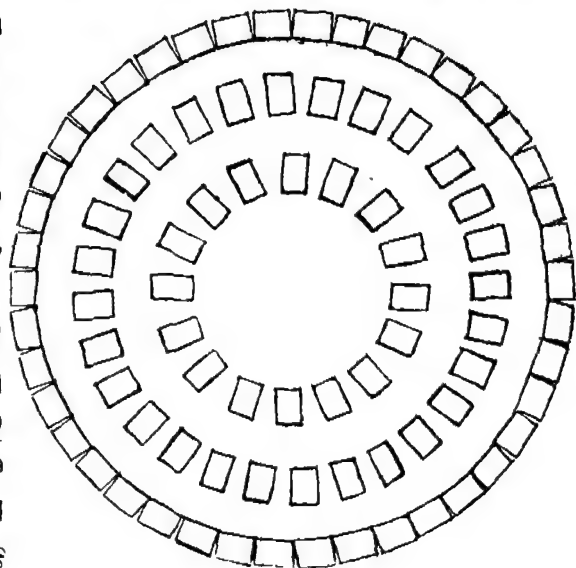
୫ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର

ଗାତ ଉପରେ ବୃତ୍ତର ପରିଧି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ କାଠ ପକାଇ ତହିଁ ଉପରେ ମାଟି ଦେଇ ଅନ୍ୟ ଅଂଶ ସଙ୍ଗେ ସମାନ କରିଦେବ । ବୃତ୍ତର ସୀମା ବାଦ୍ ଯେଉଁ ଏକ ହାତ ବା ଦେଢ଼ ହାତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସ୍ଥାନ ଅଧିକା ଖୋଲ ଅଛି, ତାହା ସେହିପରି ଖୋଲ ରହିବ । ସେହି ବାଟରେ ବୁଲି ଜାଳବାପାଇଁ ଯିବା ଅସିବା କରିବାକୁ ହେବ । ଉପରେ ବୁଲି ତିଆରିରେ ଯେତେଗୁଡ଼ିଏ ଇଟା ବ୍ୟବହାର କରିବା କଥା ଉଲ୍ଲେଖ ହୋଇଅଛି, ସେ ସମସ୍ତ ଇଟା କଞ୍ଚା ଇଟାର ହେଲେ ଚଳିବ । ୫ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର ପର ବୁଲି ଓ ସ୍ଥାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ତହିଁ ଉପରେ ଇଟା ଓ ଜାଳ ଖଞ୍ଜି ଇଟା ପୋଡ଼ିବାକୁ ହେବ ।

## ଚୁଞ୍ଚି ଉପରେ ଲଟା ଖଞ୍ଜିବା ପ୍ରଣାଳୀ

### ପ୍ରଥମ ପରସ୍ତ —

ପ୍ରଥମେ କିଛି ଚୁଞ୍ଚିର ପରସ୍ତରେ ଗୁରୁଥକେ ଗୋଲ କର ଲଟାଗୁଡ଼ିଏ ଛଡ଼ା କର ଖଞ୍ଜି ଦେବ । ୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ଏହି ଲଟାଗୁଡ଼ିକର ୩ ଲକ୍ଷ ପାଖ ପରସ୍ତର ସଙ୍ଗେ ଲଗାଇଗି ହୋଇ ରହିବ । ଏହି ଲଟା ଧାଡ଼ି ଏବଂ ମଧ୍ୟସ୍ଥଳରେ ଗଢ଼ା ହୋଇଥିବା ଚୁଞ୍ଚି ଏହି ଦୁଇଟି ମଧ୍ୟରେ ଯେଉଁ ସ୍ଥାନ ରହିବ, ତହିଁରେ ଅତି ଯେତେ ଧାଡ଼ି ଲଟା ଠିଆ କର ଖଞ୍ଜାଯାଇ ପାରିବ, ତେବେ ଧାଡ଼ି ଲଟା ଠିଆ କର ଖଞ୍ଜି ଦେବ । ସେହି ଭିତରର ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକର ଲଟା ସବୁ ୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଲଟାକୁ ୨ ଲକ୍ଷ ଛଡ଼ା କର ରଖିବ । ଗୋଟିଏ ଧାଡ଼ିଠାରୁ ଅନ୍ୟ ଧାଡ଼ି ୫ ଲକ୍ଷ ଛଡ଼ାରେ ରହିବ । ୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



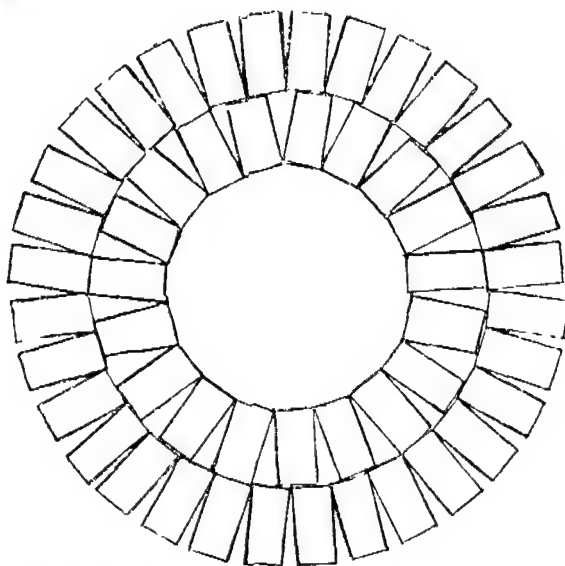
୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଏହି ଲଟାର ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟରେ ଏବଂ ମଧ୍ୟବର୍ତ୍ତୀ ଧାଡ଼ିମାନଙ୍କର ପ୍ରତି ଲଟା ପାଖରେ ଯେଉଁ ସବୁ ଫାଙ୍କ ରହିବ, ତହିଁରେ କାଳକାଠ ପୁଣି କରାଯାଉ ହେବ ।

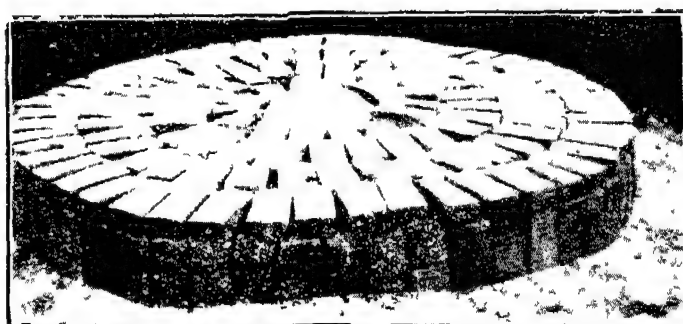
ମଝି ଚୁଞ୍ଚିର ଗୁରୁପାଖକୁ ଯେଉଁ ଫାଙ୍କଗୁଡ଼ିକ ଖୋଲ ହୋଇ ରହିଅଛ, ତହିଁରେ ଗୁରୁ ପାଖରୁ କାଠର କାଳ ପୁଣି କରାଯେବ । କାଳଗୁଡ଼ିକ ଏପରି ଭାବରେ ଖଞ୍ଜିବ, ଯେପରି ଗୁରୁ ପାଖରୁ ଚୁଞ୍ଚି ଭିତରକୁ ଯେଉଁ କାଠଗୁଡ଼ିକ ଦେବ, ସେଗୁଡ଼ିକର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ ଠିକ୍ ଚୁଞ୍ଚିର ମଝି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଯିବ । ଅନ୍ୟ ମୁଣ୍ଡ ଖଞ୍ଜା ଯାଆନ୍ତୁ ଲଟା ମଝିରେ ଯେଉଁ ସବୁ କାଳ ଦିଆ ଯାଇଥିବ, ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ଲଗି ରହିବ । କାଠ କାଳଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ସବୁଥକେ କିଛି କାଠଗୁଣ୍ଡା ବା ଘଷି ବା କାଠଗୁଣ୍ଡା ଓ ଘଷି ଉଭୟ ମିଶାଇଦେଲେ ମଧ୍ୟ ଉତ୍ତମ ହେବ ।

ଇଟାର ଗୁରୁ ପାଖରେ ୩ ଇଞ୍ଚ ମୋଟାରେ ଖଜୁରିଆ କର ଏକ ପରସ୍ତ ଆବରା ରଟା ଖଞ୍ଜି ଦେଲେ ଅଦୂର ଉତ୍ତମ ହେବ । ଏଥିରେ ଆବରା ନ ଦେଲେ ମଧ୍ୟ ବିଶେଷ କ୍ଷତି ନାହିଁ ।

**ଦ୍ଵିତୀୟ ପରସ୍ତ—**



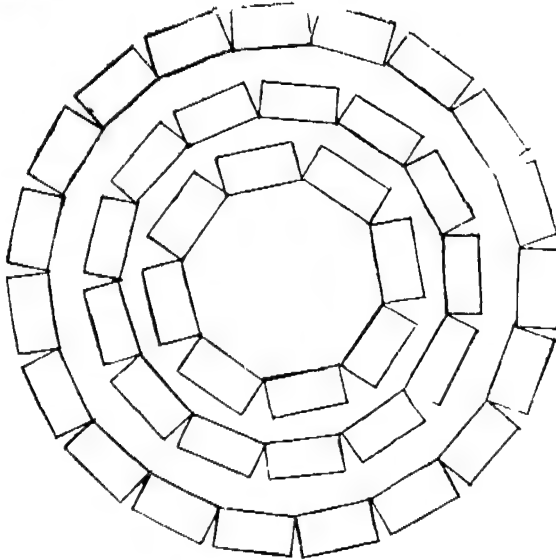
୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର



୮ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପ୍ରଥମ ପରସ୍ତରେ ଖଞ୍ଜା ହୋଇଥିବା ରଟା ଓ ଜାଲ ଉପରେ ଏକ ପରସ୍ତ ରଟା ପଟ୍ଟଭାବରେ ପାରିଦେବ । ତାହା ପ୍ରଥମ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଭାଙ୍କୁଣୀ ହେବ । ୨ ନମ୍ବର ଓ ୮ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

## ତୃତୀୟ ପରସ୍ତ



୯ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ତାଙ୍କୁ ଶୀଘ୍ର ଉପରେ ଜାଲ ନିମନ୍ତେ ସ୍ଥାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେବ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଅଧିକାଂଶ ସ୍ଥଳରେ ଲୁହା ପୋତିବା ପାଇଁ କୋଇଲା ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି; ତେଣୁ ଏଠାରେ କୋଇଲା ଦେବାର ସ୍ଥାନ ସଜାଡ଼ିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଦେଖାଇ ଦିଆଗଲା ।



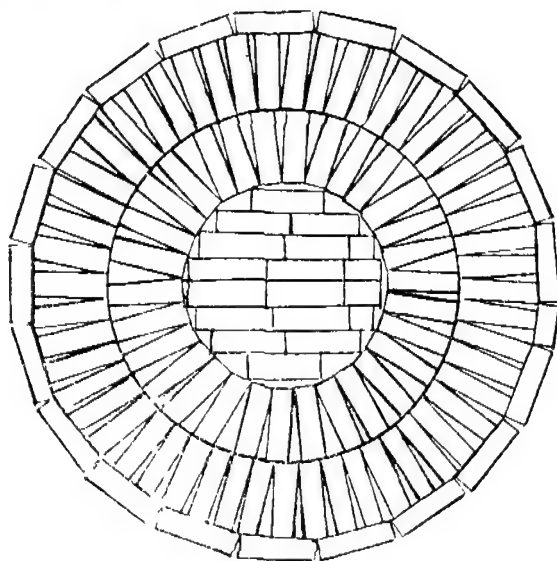
୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଦାକ୍ଷିଣ୍ୟରେ ଆବଶ୍ୟକ ଲୁହା ପରସ୍ତକ ଛଡ଼ି ତା ପରେ ପଛ ଭାଗରେ ଗୋଟିଏ ଲୁହା ଏକ ଧାଡ଼ି ଚାଲିଆଡ଼େ ଗୋଲ କରି ଖଞ୍ଜିଦେବ । ତାହାଠାରୁ ୫ ଇଞ୍ଚ ଛଡ଼ି ଇତରକୁ ଠିକ୍ ସେହି ପରି ପଛ ଭାଗରେ

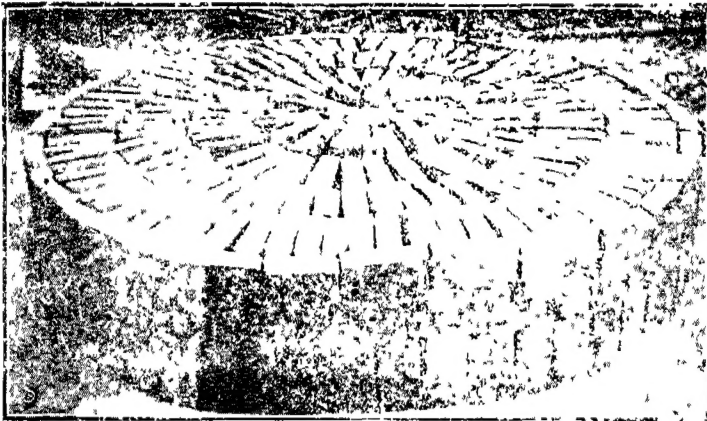


ଅଉ ଧାଡ଼ିଏ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବ । ପୁଣି ଭିତର ଅଭରୁ ଅଉ ପେଡେ ଧାଡ଼ି ସେତୁପରି ଇଟା ରଖାଯାଇ ପାରିବ, କେବଳ ୩ ଇଞ୍ଚ କର ଛଡ଼ା ରଖି ତେତେ ଧାଡ଼ି ଖଞ୍ଜିଯିବ । ଏପରି ଖଞ୍ଜିବା ଦ୍ଵାରା ବୁଡ଼ିର ସୀମାରେ ୪ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଏବଂ ୩ ଇଞ୍ଚ ଗଭୀର ଗୋଟିଏ ନାଲି ଏବଂ ଭିତରକୁ ୩ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଓ ୩ ଇଞ୍ଚ ଗଭୀରର ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ନାଲି ହୋଇଯିବ । ଏହି ନାଲିଗୁଡ଼ିକୁ କୋଇଲି ନାଲି କହନ୍ତି । ଏହି ନାଲିଗୁଡ଼ିକରେ କୋଇଲି ପୁଣି କରିବାକୁ ହେବ । ୯ ନମ୍ବର ଓ ୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

### ଚତୁର୍ଥ ଓ ପଞ୍ଚମ ପରସ୍ତ —



୧୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

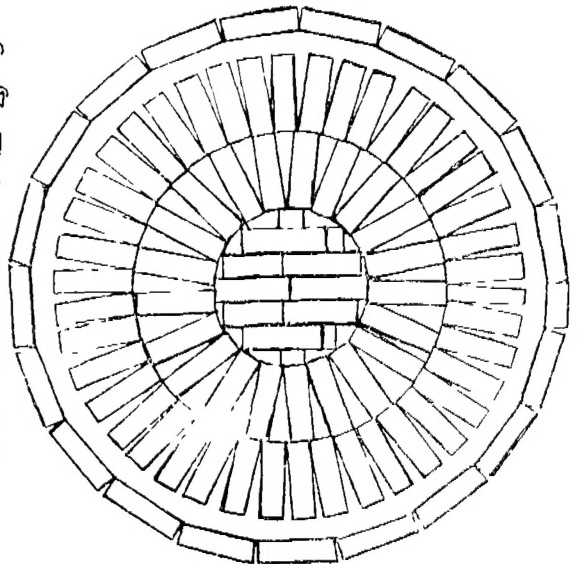


୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ତୁଙ୍ଗସ୍ତ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଖାଲ ଖଜୁରୀଆ କର ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଲଟା ଖେଳି ଦେଇ ଅଳ୍ପ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରଦେବ । କେବଳ ଯେଉଁ ଅବସ୍ଥାପରସ୍ତ ଗ୍ରଥମେ ଅରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା, ତାହା ଯେପରି ଉପରକୁ ହମେ ହମେ ଉଠିବ ସେହିପରି ତଳରେ ୩ ଲକ୍ଷ ଭାବରେ ଖଜୁରୀଆ ପୋଡ଼ି ଉପରକୁ ଉଠାଇ ଦେଖିଥିବ । ୧୧ ନମ୍ବର ଓ ୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

### ଶଷ୍ଠ ପରସ୍ତ—

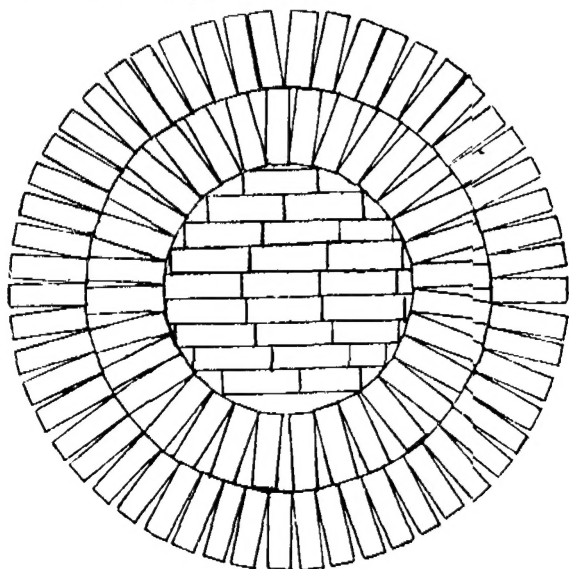
ପ୍ରଥମ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଅଳ୍ପ କେ ପରସ୍ତ ଖଜୁରୀଆ କର ଲଟା ଖେଳିବ । ମହ ଏହି ପରସ୍ତ ଖଜୁରୀଆ ବେଳେ ଆବଶ୍ୟକ ବାଦ୍ ୩ ଲକ୍ଷ ସ୍ଥାନ ଗୁଡ଼ିକ ଖଜୁରୀଆ ଲଟା-ଗୁଡ଼ିକ ଖେଳିବ । ଅର୍ଥାତ୍ ଅବଶ୍ୟାୟ ଏବଂ ଏହି ପରସ୍ତ ମଧ୍ୟରେ ୩ ଲକ୍ଷ ପାକ ରହିବ । ଏହି ପାକ ରଖିବାରେ ଏଠାରେ ଦାକରେ ୩ ଲକ୍ଷ ଚଉକ ଓ ୪ ଲକ୍ଷ ଗୋଟି ଗୋଟିଏ ନାଲି ହେବ । ସେହି ନାଲିରେ କୋଇଲା ପୂର୍ଣ୍ଣ କରଦେବ । ୧୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



୧୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

## ସପ୍ତମ ପରସ୍ତ ଓ ଅଷ୍ଟମ ପରସ୍ତ -

୨ଷ୍ଠ ପରସ୍ତ ଉପରେ କେବଳ ଆବରଣ ଛଡ଼ି ଆଉ ସବୁଆଡ଼େ ଖଲୁଆ ଲାଗିବ । ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଖଞ୍ଜିବ । ୧୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



୧୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଏହିଠାରେ ୮ମ ପରସ୍ତ ଉପରେ ସୁନସ୍ତ ତୃତୀୟ ପରସ୍ତରେ ଯେପରି ସବୁ ଆଡ଼େ କୋଇଲିନାଲୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିଲା, ଠିକ୍ ସେହିପରି କେବଳ ଆବରଣ ଛଡ଼ି ଆଉ ସବୁଆଡ଼େ କୋଇଲିର ନାଲୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ । ତା ପରେ ୪ର୍ଥ, ୫ମ ଓ ୬ଷ୍ଠ ପରସ୍ତର ସୁନସ୍ତରୁ ଉଠି କରିବ । ଅର୍ଥାତ୍ ୯ମ ପରସ୍ତରେ ୩ୟ ପରସ୍ତ ପରି ସବୁଆଡ଼େ କୋଇଲି ନାଲୀ କରିବ । ୧୦ମ, ୧୧ଶ ଓ ୧୨ଶ ପରସ୍ତମାନ ୪ର୍ଥ, ୫ମ, ୬ଷ୍ଠ ପରସ୍ତମାନଙ୍କରେ ଯେପରି ଲାଗି ଖଞ୍ଜା ଯାଇଥିଲା ଠିକ୍ ସେହିପରି ଲାଗି ଖଞ୍ଜିଯିବ ।

ଗୋଟିଏ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କୋଇଲି ନାଲୀଠାରୁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କୋଇଲି ନାଲୀ ମଧ୍ୟରେ ଯେତେ ଗୋଟି ପରସ୍ତ ଲାଗି ଖଞ୍ଜାଯିବ, ତାକୁ ଗୋଟିଏ ଥାକ ବୋଲି ଧରିବାକୁ ହେବ । ସବୁ ଥାକର ପରସ୍ତଗୁଡ଼ିକ ଉପର ଲିଙ୍ଗିତ କ୍ରମରେ ପଞ୍ଜାବବାକୁ ପଡ଼ିବ ଏବଂ ସେହିପରି ତହିଁରେ ଜାଲ ଖଞ୍ଜିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୨ୟ, ୩ୟ ବା ୪ର୍ଥ ଥାକରେ ପରସ୍ତଗୁଡ଼ିକ ସୁନସ୍ତରୁ ଉଠି ଖଞ୍ଜିବାବେଳେ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ପରସ୍ତ ଅଧିକା ଖଞ୍ଜି ପରସ୍ତର ସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି କରାଯାଇ ପାରିବ । ଅର୍ଥାତ୍ ପ୍ରଥମ ଥର କୋଇଲି ନାଲୀ ତୃତୀୟ ପରସ୍ତ ଉପରେ ଯେଉଁ ଗୋଟିକ ଥାକ ଖଞ୍ଜା ହେବ, ତହିଁରେ ୫ ପରସ୍ତ ଲାଗି ଖଞ୍ଜିବ । ଦ୍ୱିତୀୟ ଥରକୁ ଅର୍ଥାତ୍ ଅଷ୍ଟମ ପରସ୍ତ ପରେ ଯେଉଁ ଥାକଟି ଖଞ୍ଜିବ, ତହିଁରେ ୭ ପରସ୍ତ ଏବଂ ତହିଁ ଉପରକୁ ଯେଉଁ ଥାକ ଖଞ୍ଜିବ, ତହିଁରେ ୮ ପରସ୍ତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗି ଖଞ୍ଜି ପାରିବ । କିନ୍ତୁ ସୁରଖି ରଖିବ ଯେ, ଯେଉଁ ଥାକରେ ହେଉ ପଛକେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କୋଇଲିନାଲୀ ପରେ ପ୍ରତି ଦୁଇପରସ୍ତ ବାଦ୍ ଥରେ ଲେଖାଏଁ କୋଇଲି ନମନ୍ତେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପାଣ ନାଲୀ ଛଡ଼ି ତହିଁରେ କୋଇଲି ଦେଉଥିବ ।

ଯେଉଁ ଥାକରେ ଶେଷ କରିବ, ସେ ଥାକରେ \* ପରସ୍ତ ଇଟା ଖଞ୍ଜିସାରି ତହିଁ ଉପରେ ଦୁଇ ପରସ୍ତ ଇଟା ପଟ୍ ଘାବରେ ଖଞ୍ଜିବ । ତହିଁ ଉପରେ କିଛି କୁଟା ବା ନଡ଼ା ପାରିଦେବ । କୁଟା ଉପରେ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ବହଳରେ ଝୁଲି ମାଟି ଚାରିଆଡ଼େ ବିସ୍ତାର କରିଦେବ । ଇଟା ଗଦାଟିର ଚାରିପାଖ ତଳୁ ଉପର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏକ ପରସ୍ତ ପତଳା କରି କୁଟା ବା ନଡ଼ା ଦେଇ ତହିଁ ଉପରେ ଆଜ୍ଞା କରି କାଦୁଅ ଲେପିଦେବ ।

ପାଖରେ କାଦୁଅ ବା ନଡ଼ା ଦେବାପାଇଁ ପ୍ରଥମରୁ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବ । ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ନଡ଼ା ଲଗାଇ ଆସୁଥିଲେ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହେବ । ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରତି ୬୩୭ ପରସ୍ତ ପରେ କୁଟାର ଲମ୍ବ ଅନୁସାରେ ତାହା ଯେତେ ପରସ୍ତ ଉଚ୍ଚରୁ ଖଞ୍ଜିଲେ ତଳକୁ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ପାରିବ, ସେହି ଅଟକଳରେ କୁଟା ବା କଚଡ଼ାର ଅଗକୁ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବାବେଳେ ଗୋଟିଏ ପରସ୍ତ ଇଟା ତଳେ ରଖି ଇଟା ଖଞ୍ଜି ଦେଇଯିବ । କୁଟା ବା କଚଡ଼ା ଆପେ ଆପେ ଝୁଲି ରହିବ । ତା ପରେ କୁଟା ବା କଚଡ଼ାର ଗଣ୍ଠି ଫିଟାଇଦେଲେ ତାହା ଚାରିଆଡ଼େ ବିସ୍ତୃତ ହୋଇ ଇଟା ପରସ୍ତଗୁଡ଼ିକୁ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖିବ । ସେହିପରି ଯେତେ ଉପରକୁ ଇଟା ଖଞ୍ଜି ଯାଉଥିବ, ସେହିପରି ଉପରୁ ପ୍ରତି ୫୬୭ ପରସ୍ତରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ କୁଟା ବା କଚଡ଼ା ଖଞ୍ଜିଦେଇ ଯାଉଥିବ । ଶେଷକୁ ତହିଁ ଉପରେ ଏକ ପରସ୍ତ କାଦୁଅ ଲେପିଲେ ସେହି କାଦୁଅ କୁଟାକୁ ଜାଗୁଡ଼ି ଧରିବ ଓ ସହଜରେ ଇଟା ସଙ୍ଗେ ଲାଗି ରହିବ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଇଟା ଖଞ୍ଜିବାର କାର୍ଯ୍ୟ ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଗଲା ।

ଏଥର ନିଆଁ ଲଗାଇବା ପାଇଁ ଜଣେ ଲୋକ ବୃତ୍ତର ବାହାରେ ରଖା ଯାଇଥିବା ବାଟରେ ଭିତରକୁ ଯାଇ ଚୁଲି ମୁହଁରେ ବସିବ । ସେଠାରେ ସାଧାରଣ ଚୁଲି ଲଗାଇବା ପାଇଁ ଯେପରି ପ୍ରଥମେ କିଛି ଗୁଣ୍ଡିକାଠ ବା ଚୁନାକାଠ ବା କୁଟା ଆଦି ଖଞ୍ଜି ଦିଆଯିଲେ ଜାଳ ଚୁଲି ଜାଳିବାକୁ ହୁଏ, ତିନି ସେହିପରି ନିଆଁ ଜାଳିବ ଏବଂ ତହିଁରେ ଆଉ ଗୁଣ୍ଡିଏ ଜାଳଣିକାଠ ଖଞ୍ଜି ଯେପରି ଚୁଲି ଭଲ କରି ଜଳିବ, ସେହିପରି ସମାଗତ କାଠ ପକାଇ ଜାଳିବାରେ ଲାଗିବ । ତାହା ହେଲେ ଚୁଲି ଭିତରକୁ ବାହାରିଥିବା କାଠଗୁଡ଼ିକରେ ନିଆଁ ଲାଗି ତାହା ଉତ୍ତମରୂପେ ଜଳିବ । ଏହିପରି ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା କାଳ ଜାଳିଲେ ନିଆଁ ସମେତ ଚାରିଆଡ଼େ ଖେଳିଯାଇ ଉପରର ଜାଳ ଗୁଡ଼ିକରେ ନିଆଁ ଧରିବ । ଯେତେବେଳେ ଦେଖିବ ଚୁଲି ଭିତରଟି ବେଶ ନାଲି ଦେଖାଗଲାଣି ତେତେବେଳେ ଜାଣିବ ଯେ, ନିଆଁ ଚାରିଆଡ଼େ ଖେଳିଗଲାଣି । ଏଥର ଆଉ ଚୁଲିରେ କାଠ ପକାଇ ଜାଳିବା ଆବଶ୍ୟକ ହେବ ନାହିଁ । ଜାଳୁଥିବା ଲୋକ ପଦାକୁ ବାହାର ଆସିବ ।

ଇଟାର ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ ୪୮ ଘଣ୍ଟାରୁ ୭୨ ଘଣ୍ଟା ବା ତହିଁରୁ ଉଦ୍ଧୃତ ସମୟ ନିମନ୍ତେ ନିଆଁ ଜଳିବ । ଭିତରର ସମସ୍ତ କୋଇଲାଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣରୂପେ ଜଳିଗଲେ ଇଟାଗୁଡ଼ିକ ଆପେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଯିବ । ଇଟା ଉତ୍ତମରୂପେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲା ପରେ ଚୁଲୀରୁ ଇଟା କାଢ଼ି ଆଲଗା କରି ସଜାଇ ରଖିବ ।

ଯେଉଁଠାରେ କୋଇଲା ଅଭାବ, ସେଠାରେ କେବଳ କାଠଦ୍ୱାରା ମଧ୍ୟ ଏହି ଚୁଲୀରେ ଇଟା ପୋଡ଼ାଯାଇ ପାରିବ । କେବଳ କାଠଦ୍ୱାରା ପୋଡ଼ିବାକୁ ହେଲେ, କୋଇଲା ପାଇଁ ସଜାଇବାରେ ୧ମ ଓ ୨ୟ ପରସ୍ତରେ ଯେପରି ସଜାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହୋଇଅଛି, ଏଥିପାଇଁ ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ସେହିପରି ସଜାଇବାକୁ ହେବ । ତହିଁ ପରେ ଜାଳଦରଠାରୁ ସଜାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ ପ୍ରଥମରୂପେ କରିବାକୁ ହେବ । କାଠରେ ପୋଡ଼ିବା ପାଇଁ ଜାଳଦରଘୁଡ଼ିକ ବଡ଼ ବଡ଼ କରିଦିବ । ସାଧାରଣତଃ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଓ ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଗଭୀର ବା ୧୦ ଇଞ୍ଚ ଚଉଡ଼ା ଓ ୧୫ ଇଞ୍ଚ ଗଭୀର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଜାଳର ଘର କରିବାକୁ ହେବ । ତାଛଡ଼ା ଏଥିରେ କେବଳ ଗୋଲ କରି ସଜାଇବା ଭଳି ସାଧାରଣ ଇଟା ଘାଟିରେ କାଠଦ୍ୱାରା ପୋଡ଼ିବା ପାଇଁ ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀରେ ସଜାଇବାକୁ ହୁଏ, ଠିକ୍ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ସଜାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ତହିଁରେ ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ସିଧା କରାଯାଏ; ତେଣୁ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା କାଠଗରିଣ୍ଡା ଦିଆଯାଏ । ଏଥିରେ ଧାଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଲ ହେବ; ତେଣୁ ଅଳ୍ପ ଲମ୍ବାର କାଠଗରିଣ୍ଡା ଓ ତହିଁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ରେଜା ଜାଳଣିକାଠ ଖଞ୍ଜିବ । ଏହା ଛଡ଼ା ଆଉ କିଛି ପ୍ରଭେଦ ନାହିଁ । ଶେଷକୁ ଉପରେ ନଡ଼ା ଓ ଝୁରୁମାଟି ଦେଇ ପାଖରେ ନଡ଼ା ଉପରେ କାଦୁଆ ଲେପିଦେବ ।